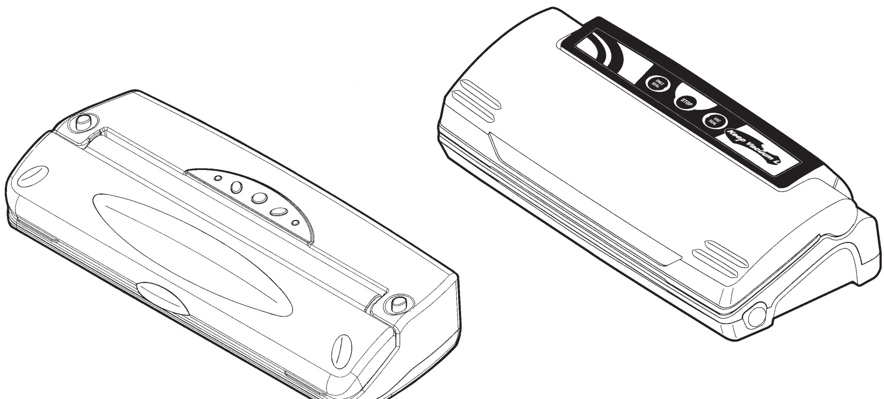
MANUALE D’ISTRUZIONE
OPERATING AND SERVICE MANUAL
MODE D’EMPLOI ET D’ENTRETIEN
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

REV. 01
ED. 05 - 2010

Conserv@ndo

Keep Vacuum II   Keep Vacuum Lux



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO **IT**

VACUUM PACKING MACHINE **EN**

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE **FR**

VAKUUM-KONSERVIERUNGSMASCHINE **DE**

MAQUINA DE VACÍO **ES**

by ORVED®

IT

⚠ IMPORTANTE ⚠

NON ASPIRARE LIQUIDI ! CARNE, PESCE, VERDURE, LEGUMI ECC. DEVONO ESSERE ASCIUTTI E FREDDI (max 3°C) PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATI SOTTOVUOTO. <u>DANNI ALL'APPARECCHIO CAUSATI DALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA !</u>

NON EFFETTUARE PIU' DI UN CICLO DI LAVORO COMPLETO OGNI 2 MINUTI.

EN

⚠ IMPORTANT ⚠

DO NOT SUCK LIQUIDS ! MEAT, FISH, VEGETABLES, LEGUMES, ETC. MUST BE DRY AND COLD (max. 3°C) BEFORE VACUUM PACKING.

<u>ANY DAMAGE TO THE APPLIANCE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY THE WARRANTY</u> !

DO NOT CARRY OUT MORE THAN ONE COMPLETE CYCLE EVERY 2 MINUTES.

FR

⚠ CONSIGNES ⚠

NE PAS ASPIRER DE LIQUIDES ! LA VIANDE, LE POISSON, LES LÉGUMES ETC. DOIVENT ÊTRE SECS ET FROIDS (max. 3°C) AVANT D'ÊTRE CONDITIONNÉS SOUS-VIDE. <u>LES DOMMAGES OCCASIONNÉS À L'APPAREIL PAR L'ASPIRATION DE LIQUIDES NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE</u> !

NE PAS EFFECTUER PLUS D'UN CYCLE COMPLET TOUTES LES DEUX MINUTES.

DE

⚠ WICHTIG ⚠

KEINE FLÜSSIGKEITEN ANSAUGEN ! FLEISCH, FISCH, GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTE ETC. MÜSSEN TROCKEN UND KALT (max. 3°C) SEIN, BEVOR SIE VAKUUMVERPACKT WERDEN. <u>DIE GARANTIE DECKT KEINE SCHÄDEN AM GERÄT, DIE DURCH ANSAUGUNG VON FLÜSSIGKEITEN VERURSACHT WERDEN</u> !

FÜHREN SIE NICHT MEHR ALS EINEN KOMPLETTEN VAKUUMIERUNGSVORGANG ALLE 2 MINUTEN AUS.

ES

⚠ IMPORTANTE ⚠

¡NO ASPIREN LÍQUIDOS ! CARNE, PESCADO, VERDURAS, LEGUMBRES ETC. TIENEN QUE ESTAR SECOS Y FRÍOS (max 3°C) ANTES DE CONFECCIONARLOS EN VACÍO. <u>DAÑOS AL APARATO PROVOCADOS POR LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS ¡ NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA</u> !

NO EFECTUAR MÁS DE UN CICLO COMPLETO CADA 2 MINUTOS.

IT

INDICE

EN

INDEX

FR

INDEX

DE

INHALT

ES

INDICE

IT

PREMESSA

Questo manuale contiene le istruzioni per l'uso e la manutenzione della CONFEZIONATRICE SOTTO VUOTO **"CONSERVANDO - KEEP VACUUM II - KEEP VACUUM LUX"**.

L'osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale consente di operare durante l'uso in condizioni di sicurezza, garantendo nel contempo il regolare funzionamento dell'apparecchio.

PRIMA DI UTILIZZARE LA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO LEGGETE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.

Il costruttore declina ogni responsabilità dovuta a negligenza ed alla mancata osservanza delle istruzioni.

NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENZIONE INFORTUNI

CONDIZIONI GENERALI IMPORTANTI

Durante l'utilizzo della presente confezionatrice sottovuoto e necessario rispettare sempre le precauzioni di sicurezza, compreso quanto segue: leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare la confezionatrice sottovuoto.

1) Prima di collegare il cavo ad una presa elettrica, assicurarsi che la tensione di alimentazione della rete elettrica corrisponda con i dati di targa dell'apparecchio; scollegare dalla presa quando non in uso o prima delle operazioni di pulizia.

2) Questa confezionatrice sottovuoto non è un giocattolo; quando viene utilizzato in presenza di bambini è necessaria una stretta supervisione. Conservare questa confezionatrice sottovuoto in luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

3) Non utilizzare accessori non raccomandati o non specifici, e non utilizzare questa confezionatrice sottovuoto per scopi diversi da quelli previsti.

EN

INTRODUCTION

This manual contains the instructions for the use and maintenance of the VACUUM PACKAGING MACHINE **"CONSERVANDO - KEEP VACUUM II - KEEP VACUUM LUX"**.

Compliance with the instructions contained in this manual will ensure safe use and correct operation of the machine.

BEFORE USING THE VACUUM PACKAGING MACHINE, CAREFULLY READ THESE INSTRUCTIONS.

The manufacturer declines any liability if these instructions are not followed.

GENERAL SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION

IMPORTANT GENERAL CONDITIONS

During use of the present vacuum packaging machine, always follow all safety precautions including the following: read all instructions before using the vacuum packaging machine.

1) First, make sure the voltage of your power supply matches with the one given on the rating label of the machine.Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, makes sure the control is OFF, and unplug from outlet when not in use or before clearing.

2) This Appliance is not a toy, when used by or near children close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children.

3) Do not use any attachments not recommended or appointed, and don't' use this appliance for other purpose except its intended use.

FR

PRÉFACE

Ce manuel contient les instructions pour l'usage et l'entretien de la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE "CONSERVANDO - KEEP VACUUM II - KEEP VACUUM LUX".

L' observance des instructions, qui sont contenues dans ce manuel permet un emploi en toute sécurité, et garantit à la fois le bon fonctionnement de la machine.

AVANT D'UTILISER LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS, QUI SONT CONTENUES DANS CE MANUEL.

Le constructeur décline toute responsabilité due à la négligence ou au non-respect des instructions.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS

CONDITIONS GÉNÉRALES IMPORTANTES

Toujours respecter les consignes de sécurité lorsque l'on utilise la conditionneuse sous vide y compris celle de lire toutes les instructions avant d'utiliser la conditionneuse sous vide.

1) Avant de brancher le cordon à une prise électrique, vérifier que la tension d'alimentation du secteur correspond aux données de la plaquette signalétique de l'appareil ; débrancher le cordon en cas d'inutilisation de la machine et avant nettoyage.

2) Cette conditionneuse sous vide n'est pas un jouet ; elle doit faire l'objet d'une étroite surveillance lorsqu'elle est utilisée en présence d'enfants. Conserver la conditionneuse sous vide en lieu sûr, hors de portée des enfants.

3) Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés ou non spécifiques et ne jamais utiliser la machine dans un but différent de celui pour lequel elle a été conçue.

DE

VORBEMERKUNG

Dieses Handbuch enthält die Bedienungs- und Wartungs-anleitung der VAKUUM-VERPACKUNGS-MASCHINE "CONSERVANDO - KEEP VACUUM II - KEEP VACUUM LUX".

Die Beachtung der in dieser Betriebs anleitung enthal-tenen Hinweise ermöglichen eine bestimmungsgemässe und sichere Verwendung und garantieren gleichzeitig einen störungs-freien Betrieb des Geräts.

VOR BENUTZUNG DER VAKUUMVERPACKUNGS-MASCHINE DIE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN AUFMERKSAM LESEN.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die auf Nachlässigkeit und Nichtein-haltung der Anweisungen zurückzu-führen sind.

ALLGEMEINE SICHER-HEITS- UND UNFALL-VERHÜTUNGSNORMEN

WICHTIGE ALLGEMEINE HINWEISE

Bei Benutzung der Vakuum-Verpackungs-maschine sind immer alle Sicherheits-vorschriften zu beachten, inbegriffen, dass vor ihrer Benutzung alle Anweisungen zu lesen sind.

1) Bevor Sie das Kabel mit der Wandsteckdose verbinden oder von dieser abtrennen, vergewissern Sie sich, dass die Steuerung auf OFF steht. Das Gerät von der Steckdose abtrennen, wenn es nicht gebraucht bzw. gereinigt wird. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit derjenigen des Gerätes übereinstimmt.

2) Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Wenn es von oder nahe bei Kindern gebraucht wird, ist äußerste Aufmerksamkeit erforderlich. Dieses Gerät an einem sicheren und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

3) Keine nicht empfohlenen oder nicht vorgeschriebenen Anschlüsse verwenden und das Gerät zu keinem anderen Zweck als dem vorgesehenen gebrauchen.

ES

INTRODUCCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso y mantenimiento para utilizar la MÁQUINA DE VACÍO "CONSERVANDO - KEEP VACUUM II - KEEP VACUUM LUX".

Siguiendo las instrucciones de este manual, el usuario podrá utilizar la máquina bajo las condiciones de seguridad necesarias, asegurando a la vez el buen manejo y funcionamiento de la misma.

ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA DE VACÍO, LEA LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.

El fabricante no se hace responsable de las negligencias y del incumplimiento de las instrucciones de uso del Manual.

SEGURIDAD GENERAL Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

CONDICIONES GENERALES IMPORTANTES

Durante el uso de la presente máquina de vacío se deben respetar siempre las normas de seguridad, incluido: leer todas las instrucciones antes de usar la máquina.

1) Antes de conectar el cable a una toma eléctrica, controlar que la tensión de alimentación de la red eléctrica corresponda con los datos de placa de la máquina; desconectarla de la toma cuando no se usa o para efectuar su limpieza.

2) Esta máquina de vacío no es un juguete; mantener estricto control en caso de usarla en presencia de niños. Conservar esta máquina en lugar seguro, fuera del alcance de los niños.

3) No utilizar accesorios no recomendados, no específicos; no utilizar esta máquina para fines diferentes de aquellos previstos.

IT

4) Interrompere immediatamente l'utilizzo della confezionatrice sottovuoto se il cavo è danneggiato, e richiederne la sostituzione da parte di personale addetto.
5) Non toccare le parti in movimento.
6) Non tentare di riparare la confezionatrice sottovuoto.
7) Non utilizzare la confezionatrice sottovuoto se è caduta o se appare danneggiata.
8) Evitare i comportamenti seguenti: tirare o trascinare il cavo di alimentazione, utilizzare il cavo come maniglia, chiudere il cavo nelle porte o sfregare il cavo su angoli o su bordi taglienti. Non mettere in funzione la confezionatrice sottovuoto se il cavo o la spina sono bagnati.
9) Tenere lontano da forni accesi, bruciatori elettrici e altre superfici calde.
10) Si consiglia di non utilizzare un cavo di prolunga con questa unità. Tuttavia, se si utilizza un cavo di prolunga, la sua potenza deve essere pari o superiore a quella della confezionatrice sottovuoto.
11) Per evitare incidenti, scollegare la confezionatrice sottovuoto afferrando la spina e non tirando il cavo di alimentazione.
12) Prima di inserire la spina della confezionatrice sottovuoto o di metterla in funzione, assicurarsi di avere le mani asciutte.
13) Quando la confezionatrice sottovuoto e in posizione "ON" o di funzionamento, deve sempre trovarsi su una superficie stabile, come un tavolo o un bancone.
14) Durante la pulizia, non immergere la confezionatrice sottovuoto in acqua né in altri liquidi.
15) Non utilizzare la confezionatrice sottovuoto all'esterno o su superfici bagnate; se ne raccomanda esclusivamente l'utilizzo al chiuso e in ambiente domestico.

EN

4) Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
5) Keep away from moving parts.
6) Do not try to repair this appliance.
7) Do not use the appliance if it has fallen or if it appears to be damaged.
8) Avoid to do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or cord / plug is wet.
9) Keep away from hot gas, or heated oven, or electric burner, and any other hot surfaces.
10) It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the fating of this appliance.
11) When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
12) Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
13) When it In "ON" or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
14) When cleaning, do not immerse this appliance in water or any other liquid.
15) Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.

FR

4) Arrêter immédiatement d'utiliser la conditionneuse sous vide si le cordon est abîmé et demander son remplacement au personnel préposé.

5) Ne pas toucher les éléments en mouvement.

6) Ne pas essayer de réparer la conditionneuse sous vide.

7) Ne pas utiliser la conditionneuse sous vide si elle est tombée ou si elle semble endommagée.

8) Ne jamais tirer ni traîner le cordon d'alimentation, ne jamais utiliser le cordon comme poignée, ne jamais coincer le cordon dans une porte et ne pas le frotter contre des angles ou des bords coupants. Ne jamais allumer la conditionneuse si le cordon ou la prise sont mouillés.

9) Conserver loin des fours allumés, brûleurs électriques et autres surfaces chaudes.

10) Il est conseillé de ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil. Toutefois, en cas d'utilisation d'une rallonge, sa puissance doit être égale ou supérieure à celle de la conditionneuse sous vide.

11) Afin d'éviter tout accident, débrancher la conditionneuse sous vide en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation.

12) Avant d'enfiler la fiche de la conditionneuse sous vide dans la prise et de l'allumer, vérifier que vous avez les mains sèches.

13) Lorsque la conditionneuse sous vide est en position "ON" ou de fonctionnement, elle doit toujours se trouver sur une surface stable comme une table ou un comptoir.

14) Lors du nettoyage, ne jamais plonger la conditionneuse sous vide dans l'eau ni aucun autre liquide.

15) Ne jamais utiliser la conditionneuse sous vide à l'extérieur ou sur une surface mouillée ; nous vous recommandons de l'utiliser exclusivement dans une pièce de la maison.

DE

4) Den Maschinengebrauch sofort unterbrechen, wenn das Kabel beschädigt ist, und es von einem Fachmann ersetzen lassen.

5) Sich von sich bewegenden Teile fernhalten.

6) Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren.

7) Das Gerät nicht gebrauchen, wenn es gefallen ist oder beschädigt aussieht.

8) Folgende Tätigkeiten nicht ausführen: am Kabel ziehen oder tragen, das Kabel als Griff verwenden, das Kabel in einer Tür einklemmen bzw. das Kabel um scharfe Kanten oder Ecken wickeln. Das Gerät nicht über dem Kabel betätigen oder wenn das Kabel / der Stecker nass ist.

9) Das Gerät von heißem Gas, warmen Öfen, Elektrobrennern oder anderen warmen Oberflächen fernhalten.

10) Es ist besser keine Verlängerungsschnur mit dieser Einheit zu verwenden. Wenn jedoch eine verwendet wird, muss die Leistung gleich oder höher als die Geräteleistung sein.

11) Wenn Sie das Gerät abtrennen, ziehen Sie bitte zur Vermeidung von Unfällen am Stecker und nicht am Kabel.

12) Bevor Sie das Gerät anschließen oder betätigen, vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken und für diese Tätigkeit sicher sind.

13) Wenn es auf "ON" bzw. der Arbeitsposition steht, muss es stets auf einer stabilen Fläche wie einem Tisch oder einer Arbeitsfläche stehen.

14) Das Gerät zum Reinigen nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

15) Dieses Gerät nicht im Freien oder auf nassen Oberflächen verwenden; der Gebrauch ist ausschließlich für den Haushalt gedacht.

ES

4) Interrumpir de inmediato el uso de esta máquina en caso de dañarse el cable y solicitar su sustitución a personal especializado.

5) No tocar las piezas móviles.

6) No tratar de reparar personalmente esta máquina.

7) No utilizar esta máquina de vacío si ha caído o parece estar dañada.

8) Evítense los siguientes comportamientos: tirar o arrastrar el cable de alimentación, utilizar el cable como manija, apretar el cable en las puertas o friccionarlo en esquinas o bordes cortantes. No poner en funcionamiento la envasadora en vacío si el cable o el enchufe está mojado.

9) Mantener la máquina alejada de hornos encendidos, quemadores eléctricos y otras superficies calientes.

10) Se aconseja no utilizar un cable alargador. Pero si se debe utilizar, su potencia debe ser igual o superior a aquella de esta máquina.

11) Para evitar accidentes, desconectar la máquina tomando su enchufe, sin tirar el cable de alimentación.

12) Antes de conectar el enchufe de esta máquina de vacío o antes de ponerla en funcionamiento controlar que las propias manos estén secas.

13) Cuando esta máquina de vacío está en "ON", en funcionamiento, debe estar siempre sobre una superficie estable, tal como una mesa o un banco.

14) Durante la limpieza, no sumergir la máquina en agua ni otros líquidos.

15) No utilizar la máquina de vacío al aire libre o sobre superficies mojadas; se recomienda su uso exclusivamente en interiores y en ambiente doméstico.

IT

SEGNALI DI PERICOLO

***PERICOLO GENERICO:** questo segnale avverte che se le operazioni descritte non sono correttamente eseguite, l'operatore é sottoposto a rischi o l'apparecchio potrebbe conseguire dei danni.*

***PERICOLO ELETTRICO:** questo segnale avverte che esistono pericoli di natura elettrica.*

***PERICOLO SCOTTATURE:** questo segnale avverte che esistono pericoli di scottature.*

***NOTA:** questo simbolo segnala una nota o una raccomandazione.*

SEGNALI DI INFORMAZIONE

Prima di operare leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente manuale.

Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e consultare il presente manuale.

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

USO PREVISTO

L'apparecchio è stato progettato e studiato per effettuare il vuoto in buste o contenitori sottovuoto di prodotti asciutti, per un impiego esclusivamente domestico.

USO ANOMALO E NON PREVISTO

La confezionatrice descritta nel presente libretto è stata progettata, dimensionata e costruita esclusivamente per l'uso precedentemente descritto.

EN

DANGER SYMBOLS

***GENERAL DANGER:** this symbol warns that if the described operations are not correctly performed, the operator is exposed to risks or the machine could be damaged.*

***ELECTRIC DANGER:** this symbol signals the possibility of an electrical danger.*

***BURNING DANGER:** this symbol warns of danger of burns.*

***NOTE:** this symbol indicates a very important note or warning.*

INFORMATION SYMBOLS

Before using the machine, carefully read the instructions contained in this manual.

Before starting any maintenance operation, disconnect the power supply and consult this instruction manual.

VACUUM PACKAGING MACHINE

INTENDED USE

This machine has been designed and developed for vacuum packaging of dry products with bags or vacuum containers, exclusively for domestic use.

IMPROPER MACHINE USE

The vacuum packaging machine described in this instruction manual has been designed and built only for the above-mentioned use.

FR

SIGNAUX DE DANGER

***DANGER GÉNÉRAL:** ce signal avertit que le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des dommages à la machine.*

***DANGER ÉLECTRIQUE** signale un danger électrique.*

***DANGER BRÛLURES** signale des dangers de brûlures.*

***REMARQUE:**Ce symbole signale une remarque ou une recommandation très importante.*

SIGNAUX D' INFORMATION

Avant l'usage, lire attentivement les instructions qui sont écrites dans la notice d'utilisation.

Avant une quelconque opération de maintenance, débrancher la machine et consulter la notice d'utilisation.

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE

UTILISATION CONFORME DE LA MACHINE

L'appareil a été étudié pour effectuer le vide dans des sachets et des récipients sous vide de produits secs, pour un emploi exclusivement familial.

TRAITEMENT IMPROPRE DE LA MACHINE

La conditionneuse décrite dans ce manuel a été projetée, dimensionnée et construite exclusivement pour l'utilisation précédemment décrite.

DE

GEFAHRSIGNALE

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation, welche Verletzungen und/oder Sachbeschädigungen zur Folge haben können.

***ELEKTRISCHE GEFAHR:** Dieses Signal warnt davor, dass Gefahren elektrischer Natur bestehen.*

***VERBRENNUNGS-GEFAHR:** Dieses Signal warnt davor, dass Verbrennungsgefahr besteht.*

Dieses Symbol weist auf eine sehr wichtige Anmerkung oder Empfehlung hin.

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme die in der vorliegenden Betriebsanleitung enthaltenen Anleitungen aufmerksam lesen.

Bei allen Wartungs -und Pflegearbeiten zuerst Stecker vom Netz ziehen und Betriebsanleitung lesen.

VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät dient auschliesslich zum Verpacken von trockenen Lebensmitteln und anderen nicht flüssigen Produkten unter Vakuum und ist nur für Benutzung im Haushalt bestimmt.

NICHT BESTIMMUNGS-GEMÄSSE VERWENDUNG

Die in diesem Handbuch beschriebene Verpackungsmaschine wurde ausschließlich für den hier oben beschriebenen Gebrauch hergestellt.

ES

SÍMBOLOS DE PELIGRO

***PELIGRO GENÉRICO:** esta señal avisa de que si las operaciones descritas no son efectuadas correctamente, el operador está sometido a riesgos, o la máquina podría sufrir daños.*

***PELIGRO ELÉCTRICO:** esta símbolo avisa de la existencia de peligro relacionado con la electricidad.*

***PELIGRO DE QUEMADURAS:** este símbolo avisa de la existencia de peligro de quemaduras.*

***OBSERVACIÓN:** Este símbolo señala una observación o una recomendación.*

SIMBOLOS DE INFORMACIÓN

Antes de utilizar la máquina, lea atentamente las instrucciones de este manual.

Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, desenchufe la máquina y consulte este manual de instrucciones.

MAQUINA DE VACÍO

USO PREVISTO

El aparato ha sido proyectado y estudiado para efectuar el vacío en bolsas o bien en contenedores en vacío de productos secos, para un uso exclusivamente doméstico.

USO INCORRECTO Y NO PREVISTO DE LA MÁQUINA

Les recordamos que la máquina de vacío que se describe en este manual de instrucciones ha sido proyectada, dimensionada y construida exclusivamente paras el uso descrito.

IT

GARANZIA

La Vostra confezionatrice gode di una garanzia contro i difetti di costruzione di 24 mesi dalla data di acquisto.

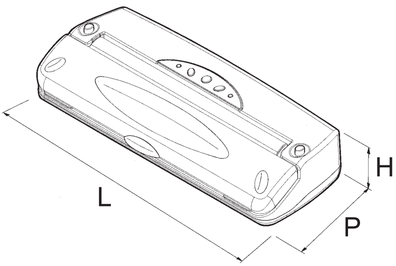
La garanzia decade per un uso non conforme o diverso da quello illustrato nel presente manuale.

CATTIVO USO, NEGLIGENZA, INOSSERVANZA NEL MANTENERE IL PRODOTTO PULITO, IMPIEGO DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO CON TENSIONI DIVERSE DA QUELLE INDICATE O TENTATIVI DI RIPARAZIONE DA PARTE DI PERSONALE NON AUTORIZZATO, FANNO DECADERE LE CONDIZIONI DI GARANZIA.

L'uso non conforme o non corrispondente a quanto indicato nel presente manuale, può comportare danneggiamento della CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO precludendo così il rispetto delle condizioni tecniche per cui l'apparecchio é stato progettato e costruito, con conseguente possibile compromissione delle caratteristiche di sicurezza.

Il costruttore non risponde per danni a persone e/o cose derivanti da errori di installazione e uso non conforme dell'apparecchio.

DATI TECNICI	
Tensione	230Volt - 50 Hz/110 Watt
Dimensioni Conservando	380(L)×150(P)×75(H)
Dimensioni Keep Vacuum:	355(L)×145(P)×90(H)
Peso	1,5 Kg
Marcatura CE	



EN

WARRANTY

Your vacuum packaging machine comes with a 24-month warranty against manufacturing defects, valid from the date of purchase.

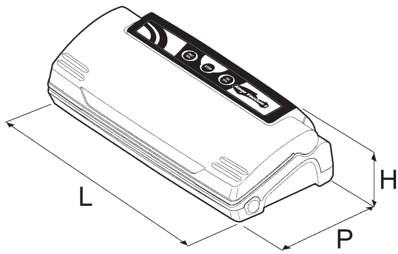
The warranty does not cover damage caused by misuse or incorrect maintenance.

THE WARRANTY TERMS ARE CANCELLED IN THE EVENT OF ATTEMPTS TO REPAIR THE MACHINE BY UNAUTHORIZED PERSONNEL.

Any use not complying with that indicated in this instruction manual can result in damage to the VACUUM PACKAGING MACHINE.
Failure to respect the technical conditions for which the machine is designed and built can compromise machine safety.

The manufacturer declines any liability for injuries or damage due to incorrect machine installation or use.

TECHNICAL DATA	
Voltage	230Volt - 50 Hz/110 Watt
Dimensions Conservando	380(L)×150(P)×75(H)
Dimensions Keep Vacuum:	355(L)×145(P)×90(H)
Weight	1,5 Kg
CE Labeling	



FR

GARANTIE

Votre machine est garantie pour la durée de 24 (vingt-quatre) mois de la date de vente, qui est écrite sur la documentation d'achat.

La garantie sera tout de suite déchue en cas d' utilisation non conforme ou différente de celle qui est décrite dans cette notice d'utilisation.

TRAITEMENT IMPROPRE, NÉGLIGENCE, NON RESPECT DU MAINTIENT DE PROPRETÉ DE LA MACHINE, UTILISATION DE LA MACHINE AVEC DES TENSIONS DIFFÉ-RENTES DE CELLES QUI SONT INDIQUÉES OU DES TENTATI-VES DE RÉPARATION PAR DU PERSONNEL NON AUTORISÉ, FONT DÉCHOIR TOUT DE SUITE LA GARANTIE.

Une utilisation impropre ou non conforme aux consignes de la notice d'utilisation, peut comporter des dommages à la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE et en empêchant ainsi le respect des conditions techniques pour lesquelles l'appareil a été projeté et construit, pourrait compromettre les caractéristiques de sûreté.

Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages aux personnes et/ou aux choses qui dérivent d'erreurs d'installation et utilisation non conforme de l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES
Tension ...... 230Volt - 50 Hz/110 Watt
Dimensions Conservando: 380(L)×150(P)×75(H)
Dimensions Keep Vacuum: 355(L)×145(P)×90(H)
Poids .... 1,5 Kg
Label CE

DE

GARANTIE

Ihre Verpackungsmaschine ist durch eine Garantie von 24 Monaten ab dem Kaufdatum gegen Herstellungsmängel gedeckt.

Die Garantie ist ausgesch-lossen, wenn Personen -und Sachschaden auf nicht bestimmungsgemässe Verwendung, unsach-gemässes Bedienen oder Nichtbeachten der Hinweise in dieser Betriebsanleitung zurückzuführen sind.

SCHLECHTER GEBRAUCH, NACHLÄSSIGKEIT, NICHTEINHALTUNG DER REINIGUNG, ANSCHLUSS AN EINE VOM TYPENSCHILD ABWEICHENDE SPANNUNG, REPARATURSVERSUCHE SEITENS VON NICHT BERECHTIGTEM PERSONAL FÜHREN ZUM VERFALL DER GARANTIE.

Der nicht bestimmungsgemässe oder nicht dem Inhalt des vorliegenden Handbuchs entsprechende Gebrauch kann zur Beschädigung der VAKUUM-VERPACKUNGS-MASCHINE führen und so die Einhaltung der technischen Bedingungen, für die das Gerät geplant und konstruiert wurde, verhindern, woraus sich mögliche Beeinträchtigungen der Sicherheitseigenschaften ergeben.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Personen -und Sachschäden die auf Installationsfehler und nicht bestimmungsgemässen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.

TECHNISCHE DATEN
Spannung ... 230Volt - 50 Hz/110 Watt
Abmessungen Conservando: 380(L)×150(P)×75(H)
Abmessungen Keep Vacuum: 355(L)×145(P)×90(H)
Gewicht .... 1,5 Kg
CE-Typenschild

ES

GARANTÍA

Su máquina de vacío tiene una garantía de 24 meses, cubriendo defectos de construcción y/o defectos de sus componentes.

Esta garantía no cubre los daños causados por el uso indebido o por la negligencia de mantenimiento.
La garantía se anula por uso incorrecto o diferente del uso descrito en el presente manual.

MAL USO, NEGLIGENCIA, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE MANTENIMIENTO EN CUANTO A LIMPIEZA DE LA MÁQUINA, USO DE LA MÁQUINA DE VACÍO CON TENSIONES ELÉCTRICAS DIFERENTES A LAS INDICADAS O BIEN INTENTOS DE REPARACIO-NES POR PERSONAL NO AUTORIZADO, ANULAN LAS CONDICIONES DE LA GARANTÍA.

El uso no conforme o que no corresponda a lo que se indica en el presente manual, puede provocar daños a la MÁQUINA DE VACÍO, y al no respetar las condiciones técnicas para las cuales se proyectó y fabricó el aparato, puede llegar a perjudicar sus características de seguridad.

El fabricante no se hace responsable de daños a personas y/o cosas provocados por errores de instalación y un uso incorrecto del aparato.

CARACTERÍSTICAS
Tensión ...... 230Volt - 50 Hz/110 Watt
Dimens. Conservando: 380(L)×150(P)×75(H)
Dimens. Keep Vacuum: 355(L)×145(P)×90(H)
Peso .... 1,5 Kg
Marcado CE

IT

ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO

AVVERTENZE GENERALI

> ***Dopo aver tolto l'imballo, assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio, non utilizzatelo e rivolgetevi subito al rivenditore.***

Gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, ecc.), non debbono essere lasciati alla portata dei bambini, o dispersi nell'ambiente.

TARGHETTA CE

Nella parte inferiore della Vostra CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO si trova la targhetta di identificazione del prodotto e di marcatura CE.

ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO: INSTALLAZIONE

> ***ATTENZIONE: prima di collegare la CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO alla presa di corrente, leggere attentamente questo manuale.***

NORME GENERALI DI IMPIEGO

1) Accertarsi preventivamente che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione della macchina sia la stessa della Vostra rete.

2) Inserire e disinserire la spina nella presa di corrente sempre ad apparecchio spento:

3) Non tirare mai il cavo ma afferrare sempre la spina **(vedi Fig. 1)**.

> ***EVITARE ASSOLUTAMENTE L'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI! IL PRODOTTO VA CONFEZIONATO ASCIUTTO E FREDDO, DOPO REFRIGERAZIONE IN FRIFORIFERO PER ALMENO 2÷3 ORE. EVENTUALI DANNI ALL'APPARECCHIO CONSEGUENTI ALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA.***

EN

SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS

GENERAL INSTRUCTIONS

> ***After having removed the packing, ensure that the machine is not damaged; in case of doubt do not use it but return it immediately to the retailer.***

Packaging (plastic bags, etc) must be kept out of reach of children, or dispersed in the atmosphere.

CE PLATE

The product nameplate with CE marking is located on the bottom part of your VACUUM PACKAGING MACHINE (see drawing below).

INSTALLATION

> ***IMPORTANT: Before plugging in the vacuum packaging machine, carefully read this instruction manual.***

GENERAL USAGE INSTRUCTIONS

1) Firstly, make sure the voltage of your electricity supply matches that given on the machine dataplate.

2) Only insert the plug in the power socket and remove it when the machine is switched off:

3) Always grip the plug; never pull on the power cord **(see Fig. 1)**.

> ***DO NOT ATTEMPT TO VACUUM PACK LIQUIDS! THE PRODUCT MUST BE CHILLED IN THE REFRIGERATOR FOR AT LEAST 2÷3 HOURS, SO THAT IT IS DRY AND COLD. DAMAGE TO THE MACHINE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY WARRANTY.***

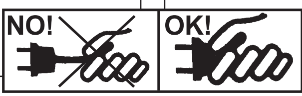


Fig./Abb. 1

FR

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR L'EMPLOI

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de la machine; en cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et adressez-vous tout de suite à votre revendeur.

Ne pas laisser d'éléments de l'emballage (sachets en plastiques, etc.), à la portée des enfants ou dans la nature.

PLAQUETTE CE

Votre CONDITIONNEUSE SOUS VIDE est identifiée par une plaquette CE, qui est placée sur la partie inférieure de la machine.

MISE EN PLACE ET MISE EN SERVICE

ATTENTION: avant de brancher la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE à la prise de courant, <u>lisez attentivement ce manuel</u>.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'EMPLOI

1) Avant, assurez-vous que la tension qui est indiquée sur la plaque de la machine correspond aux valeurs de réseau.

2) Brancher et débrancher la fiche toujours avec la machine arrêtée:

3) Ne jamais tirer le câble mais prendre toujours la fiche **(Fig. 1)**.

NE PAS ASPIRER DE LIQUIDES. LE PRODUIT DOIT ÊTRE CONDITIONNÉ SEC ET FROID APRÈS L'AVOIR LAISSÉ DANS LE RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 2÷3 HEURES MINIMUM. TOUT DOMMAGE DÛ A L'ASPIRATION DE LIQUIDES N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.

DE

SPEZIFISCHE GEBRAUCHSANLEITUNG

ALLGEMEINE HINWEISE

Vergewissern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist; im Zweifelsfall nicht benützen und sofort den Händler kontaktieren.

Die Verpackungselemente (Plastiktüten etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen oder in der Umwelt weggeworfen werden.

CE-TYPENSCHILD

Im unteren Teil Ihrer VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE befindet sich das CE-Markierungsschild (siehe Zeichnung).

AUFSTELLUNG

ACHTUNG: Vor dem Anschluss an die Spannungsversorgung Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

1) Vor Gebrauch überprüfen, dass die auf dem Typenschild der Maschine angegebene Spannung Ihrer Netzspannung entspricht.

2) Den Stecker stets bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose stecken bzw. ziehen:

3) Keinesfalls am Netzkabel ziehen, sondern stets am Stecker ziehen **(siehe Abb. 1)**.

AUF KEINEN FALL FLÜSSIGKEITEN ANSAUGEN! DAS PRODUKT MUSS TROCKEN UND ABGEKÜHLT VERPACKT WERDEN. DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF BESCHÄ-DIGUNGEN DES GERÄTES, DIE DURCH ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN BEWIRKT WORDEN SIND.

ES

INSTRUCCIONESESPECÍFICAS PARA EL USO

ADVERTENCIAS GENERALES

Después de quitarle el embalaje, asegúrese de la integridad de la máquina; en caso de duda, no la utilice inmediatamente y llévela al punto de venta donde la adquirió.

Los elementos del embalaje (plásticos, etc...) no se deben abandonar en el medio ambiente, ni dejarlos al alcance de los niños.

PLACA DE IDENTIFICACIÓN CE

En la parte inferior de la máquina de vacío, encontrará la placa de marcatura CE (Vea el esquema adjunto).

DE USO: INSTALACIÓN INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

PRECAUCIÓN: antes de enchufar la máquina de vacío, <u>lea atentamente las instrucciones de este manual</u>.

NORMAS GENERALES DE USO

1) Compruebe primero que el voltaje de su corriente corresponde al indicado en la placa de identificación de la máquina.

2) Enchufe y desenchufe la máquina sólo cuando esté apagada:

3) no tire nunca del cable, sino agarre directamente el enchufe **(Fig. 1)**.

¡EVITAR SIEMPRE LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS! HAY QUE REFRIGERAR EL PRODUCTO EN LA NEVERA DURANTE 2-3 HORAS PARA QUE ESTÉ FFRÍO Y SECO AL MOMENTO DE ENVASARLO EN VACÍO. CUALQUIER DAÑO AL APARATO DEBIDO A LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS NO SERÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA.

IT

4) Non utilizzare coltelli o altri utensili affilati per l'eliminazione di eventuali residui sulla barra saldante: attendere sempre che si raffreddi prima di intervenire con attrezzi non affilati e non appuntiti.

5) Non aspirare liquidi.

6) Non effettuare più di un ciclo di lavoro completo ogni due minuti!

7) Tenere la confezionatrice sottovuoto lontano dalla portata dei bambini.

8) Per qualsiasi problema dovesse sorgere (funzionamento difettoso o assistenza tecnica) contattare il nostro servizio di assistenza clienti.

FUNZIONI DEI PULSANTI E COMPONENTI PRINCIPALI

Qui di seguito vengono evidenziate le funzioni dei vari pulsanti presenti e segnalati i principali componenti. Rimandiamo al capitolo successivo per le informazioni sulle modalità di impiego della confezionatrice.

1 Spia saldatura.
2 Pulsante avviamento ciclo solo saldatura .
3 Pulsante arresto ciclo STOP.
4 Pulsante avviamento ciclo vuoto saldatura START .
5 Spia vuoto.
6 Sportello mobile.
7 Camera vuoto removibile.
8 Pulsante sgancio sportello mobile.
9 Guarnizione NEOPRENE inferiore.
10 Attacco per aspirazione vasi.
11 Profilo silicone.
12 Guarnizione NEOPRENE superiore.

EN

4) Do not use knives or other sharp utensils to remove any residuals on the sealing bar: always wait until it is cold and use tools that are not sharp or pointed.

5) Dot not suck liquids.

6) Do not carry out more than one complete cycle every 2 minutes.

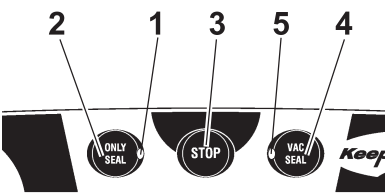
7) Keep the vacuum packaging machine out of children's reach.

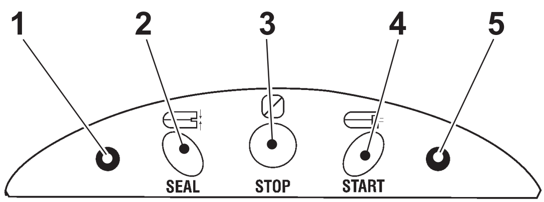
8) For any problems (faulty operation, technical assistance) contact customer service for assistance.

FUNCTIONS OF BUTTONS AND MAIN COMPONENTS

Given below are the functions of the various buttons on the machine and the main components. See the following section for information on how to use the vacuum packaging machine.

1 Sealing led.
2 "SEAL" key for seal only cycle .
3 "STOP" key for cycle interruption.
4 "START" key for vacuum-seal cycle .
5 Vacuum led.
6 Movable cover.
7 Removable vacuum interface.
8 Cover unlock button.
9 Lower vacuum interface neoprene gasket.
10 Hose connector for container vacuumation.
11 Sealing rubber.
12 Upper vacuum interface neoprene gasket.





FR

4) N'utilisez pas des couteaux ou des outils tranchants pour éliminer des éventuels résidus sur la barre de soudure: attendre toujours que la machine soit froide avant d'intervenir avec des outils qui ne soient pas tranchants ou pointus.

5) Ne pas aspirer de liquides.

6) Ne pas effectuer plus d'un cycle complet toutes les deux minutes.

7) La machina doit être hors de la portée des enfants.

8) Pour tout problème (fonction-nement défectueux ou assistance technique) contacter notre service après ventes.

FONCTION DES BOUTONS ET DESÉLÉMENTS PRINCIPAUX

Ci-après nous indiquons les fonctions des différentes touches présentes et nous signalons les principales pièces. Voir le chapitre suivant pour les informations sur les modalités d'emploi de la conditionneuse.

1 Voyant de soudure.
2 Bouton de démarrage soudure seule.
3 STOP - Bouton d'arrêt du cycle.
4 START - Bouton de démarrage cycle vide soudure.
5 Voyant de vide.
6 Volet rabattable.
7 Chambre vide amovible.
8 Bouton de déblocage du volet mobile.
9 Joint NEOPRENE du bas.
10 Fixation pour aspiration pots.
11 Profil en silicone.
12 Joint NEOPRENE du haut.

DE

4) Keine Messer oder sonstige scharfen Gegenstände zur Reinigung der Schweissleiste benützen. Abwarten, bis die Schweissleiste abgekühlt ist: Verbrennungsgefahr!

5) Keine flüssigkeiten ansaugen.

6) Füren sie nicht mehr als einen kompletten vakuumierungsvorgang alle 2 minuten aus.

7) Vakuum-verpackungsmaschine ausserhalb der reichweite von kindern aufbewahren.

8) Bei mangelhafter Funktion Kundendienst kontaktieren.

FUNKTIONEN DER TASTEN UND HAUPT-BESTANDTEILE

Nachstehend werden die Funktionen der verschiedenen vorhandenen Tasten und die Hauptbestandteile angezeigt.
Für die Bedienungsanteitungen verweisen wir auf das nachfolgende Kapitel.

1 Siegel - Anzeige.
2 SEAL - Taste: nur Schweißen.
3 STOP-Taste für Vorgangsunterbre-chung.
4 START - Taste für Vakuum-Siegelvorgang.
5 Vakuum - Anzeige.
6 Vakuumklappe.
7 Abnehmbare Vakuumkammer.
8 Blockiertaste Vakuumklappe.
9 Untere Vakuumdichtung.
10 Anschluß Gefäßvakuumierung.
11 Siegel-Gummiprofil.
12 Obere Vakuumdichtung.

ES

4) No utilice cuchillos u otros utensilios cortantes, para quitar algo que se haya quedado adherido a la barra selladora: espere siempre a que la barra se enfríe antes de utilizar utensilios que no cortan y que no tengan punta.

5) ¡No aspiren líquidos.

6) No efectuar más de un ciclo completo cada 2 minutos.

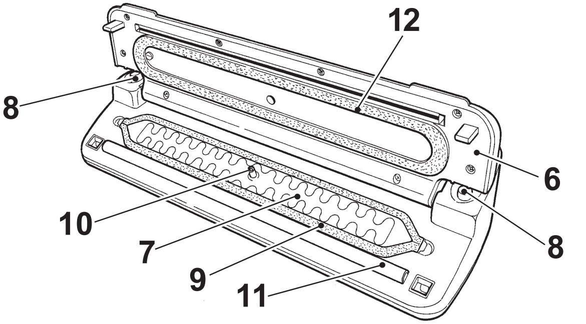
7) Mantenga la máquina de vacío fuera del alcance de los niños.

8) Para cualquier tipo de problema (funcionamiento defectuoso o necesidad de asistencia técnica), contacte directamente con nuestro servicio de atención al cliente.

FUNCIÓN DE LOS PULSADORES Y DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES

Aquí se detallan las funciones de los diferentes pulsadores de la máquina y se explican los componentes principales de la misma. Por favor, pase al siguiente capítulo para la información acerca del manejo de la máquina de vacío.

1 Testigo soldadura.
2 Botón de arranque ciclo sólo soldadura.
3 Botón de parada ciclo STOP.
4 Botón de arranque ciclo vacío soldadura START.
5 Testigo de vacío.
6 Portezuela móvil.
7 Cámara vacío removible.
8 Botón desenganche portezuela móvil.
9 Guarnición NEOPRÉN inferior.
10 Conexión para aspiración frascos.
11 Perfil silicona.
12 Guarnición NEOPRÉN superior.



IT

ISTRUZIONI PER L'USO

1 <u>Creare una busta utilizzando un rotolo di busta in dotazione:</u>

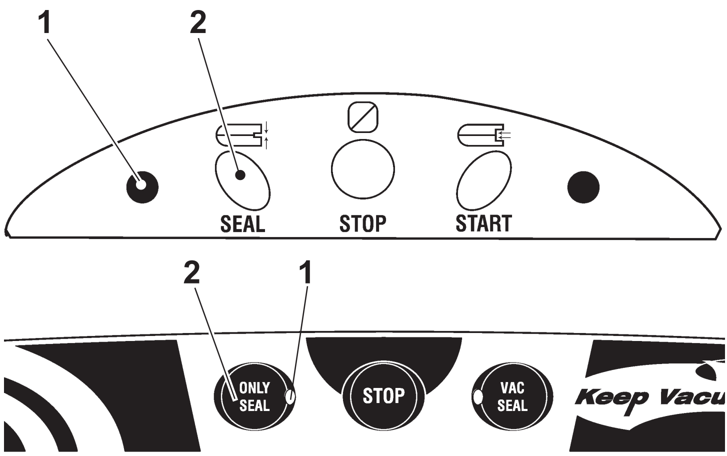
- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale lasciando libera la zona di lavoro antistante, tale da consentire l'appoggio di sacchetti.
- Collegare l'unità alla presa di corrente corrispondente alla tensione della macchina (vedere targhetta sul fondo della macchina).
- Alzare lo sportello mobile **(6).**
- Srotolare la busta ed inserire l'estremità del rotolo sul profilo nero **(9)** quindi abbassare lo sportello.
- Premere lo sportello con forza su entrambi i lati nella zona contrassegnata dalle due impronte fino ad udire due "click" **(Fig. 1).**
- Premere il pulsante **(2)** ed il led **(1)** si accenderà.
- Quando il led **(1)** si spegne la sigillatura è completata.
- Premere i due pulsanti di sgancio **(8),** alzare lo sportello ed estrarre il rotolo.
- Tagliate il rotolo ad una misura adeguata alle dimensioni del prodotto che intendete confezionare, **<u>il volume del prodotto non deve superare i 2/3 del volume della busta.</u>**

EN

INSTRUCTIONS FOR USE

1 <u>Creating a pouch using the supplied roll of bags:</u>

- Set the unit on a horizontal surface leaving enough room in front of it to support the bags.
- Plug the unit into a power supply that matches the machine voltage rating (see the label at the bottom of the machine).
- Lift the mobile lid **(6).**
- Unroll the bag and insert the end of the roll on the black profile **(9)**, then lower the lid.
- At the points marked by the two impressions, press forcefully on both sides of the lid and continue pressing until you hear two "clicks" **(Fig. 1).**
- Press button **(2)** and led **(1)** goes on.
- When led **(1)** goes off, sealing is complete.
- Press the two release buttons **(8)**, raise the lid and withdraw the roll.
- Cut the roll to size for the product you wish to package, **<u>the product must not take up more than 2/3 of the volume of the bag.</u>**



FR

UTILISATION DE LA MACHINE

1 <u>Créer un sachet en utilisant le rouleau à sachets fourni :</u>

- Placer l'appareil sur un plan horizontal en ménageant une surface libre devant afin de pouvoir y poser les sachets.
- Brancher l'appareil à la prise de courant électrique corres-pondant à la tension de la machine (consulter la plaquette signalétique sous la machine).
- Soulever le volet rabattable **(6).**
- Dérouler le sachet et introduire l'extrémité du rouleau sur le profil noir **(9)** puis baisser le volet.
- Appuyer fermement sur le volet de part et d'autre de la zone où figurent les 2 empreintes jusqu'à entendre 2 déclics **(Fig. 1).**
- Appuyer sur le bouton **(2)** ; le voyant **(1)** s'allume.
- Lorsque le voyant **(1)** s'éteint, le scellement est terminé.
- Appuyer sur les deux boutons de déblocage **(8),** relever le volet et extraire le rouleau.
- Couper le rouleau à la taille du produit à conditionner, **<u>le volume du produit ne doit pas dépasser les 2/3 du volume du sachet.</u>**

DE

GEBRAUCHS-ANLEITUNG

1 <u>Das Erstellen eines Beutels mit der mitgelieferten Folienrolle:</u>

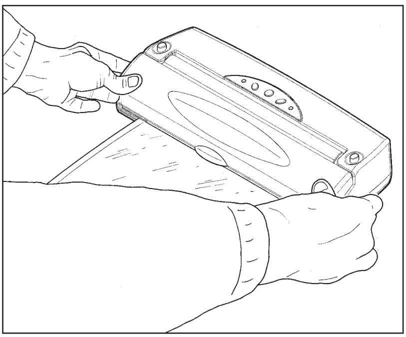
- Das Gerät auf eine stabile horizontale Fläche stellen, wobei davor ein Arbeitsbereich für die Beutel freizulassen ist.
- Das Gerät an eine Steckdose anschließen, deren Spannung mit der der Maschine (siehe das Schild unten an der Maschine) übereinstimmen muss.
- Die bewegliche Klappe **(6)** anheben.
- Die Rolle etwas ausrollen, das Ende am schwarzen Profilstück **(9)** einführen, dann die Klappe wieder absenken.
- Die Klappe kräftig auf beiden Seiten (in dem von den zwei Abdrücken gekennzeichneten Bereich) niederdrücken, bis ein "Klick" zu hören ist **(Abb. 1).**
- Taste **(2)** drücken, so dass Led **(1)** aufleuchtet.
- Wenn Led **(1)** wieder erlischt, ist der Beutel versiegelt.
- Jetzt die beiden Entriegeltasten **(8)** drücken, die Klappe wieder anheben und die Rolle entnehmen.
- Schneiden Sie die Rolle derart ab, dass sie der Größe des Verpackungsguts entspricht; **<u>das Volumen des Verpackungsguts darf nicht mehr als 2/3 des Beutelvolumens betragen.</u>**

ES

INSTRUCCIONES DE USO

1 <u>Crear una bolsa utilizando un rollo de bolsas suministrado adjunto:</u>

- Posicionar la máquina sobre un plano horizontal dejando libre la zona de trabajo que está de frente, para poder colocar allí las bolsas.
- Conectar la unidad a la toma de corriente correspondiente a la tensión de la máquina (véase placa en el fondo de la máquina).
- Alzar la portezuela móvil **(6).**
- Desenrollar la bolsa, introducir el extremo del rollo en el perfil negro **(9)** y bajar la portezuela.
- Presionar la portezuela con fuerza en ambos lados en la zona marcada con las dos huellas hasta escuchar dos "click" **(Fig. 1).**
- Presionar el botón **(2)** y el led **(1)** se encenderá.
- Al apagarse el led **(1)** se apagará el sellado, que ha sido terminado.
- Presionar los dos botones de desenganche **(8),** alzar la portezuela y extraer el rollo.
- Cortar el rollo con dimensiones adecuadas para las dimensiones del producto que se debe envasar, **<u>el volumen del producto no debe superar los 2/3 del volumen de la bolsa.</u>**



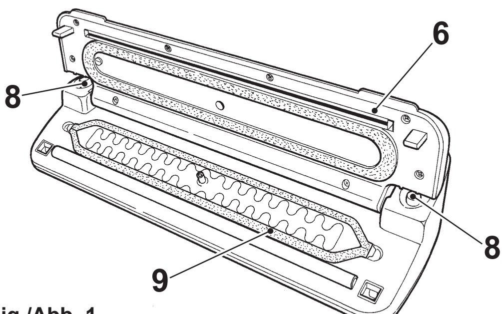
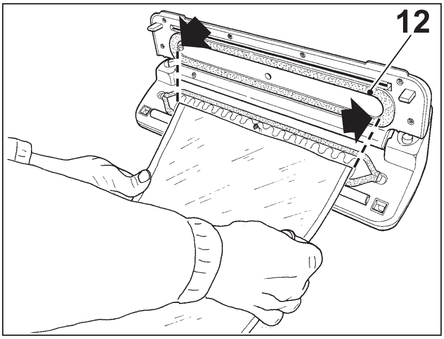


Fig./Abb. 1

IT

2 Confezionamento sottovuoto con buste goffrate oppure con buste ottenute dal rotolo:

- Inserire il prodotto da confezionare all'interno della busta.
- Pulire e raddrizzare l'estremità aperta della busta assicurandosi che non vi siano pieghe o increspature sui lati aperti.
- Posizionare la busta all'interno della camera vuoto facendo attenzione che rientri nel limite della guarnizione **(12)** dopo di chè, abbassare lo sportello.
- Premere con forza lo sportello su entrambi i lati nella zona contrassegnata dalle due impronte fino ad udire due "click".
- Premere il pulsante **(4)** ed il led **(5)** si accenderà.
- A ciclo completato, premere i due pulsanti **(8),** alzare lo sportello, ed estrarre la busta confezionata.



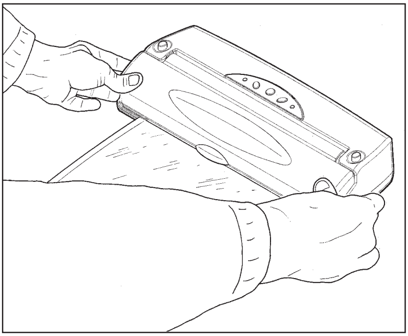
3 Suggerimenti per prestazioni di sottovuoto ottimali:

- Non riempire eccessivamente la busta: lasciare spazio sufficiente all'estremo aperto della busta in modo tale da poterla agevolmente appoggiare sulla guarnizione **(9)**
- Evitare nella maniera più assoluta di aspirare liquidi: la pompa potrebbe subire danni irreparabili! Gli alimenti devono essere confezionati asciutti e possibilmente freddi (3°C) per ottenere il miglior risultato sotto il profilo della conservazione.

EN

2 Vacuum packing with embossed bags or with bags otained from a roll.

- Place the product in the bag.
- Clean and straighten the open end of the bag, making certain that there are no folds or wrinkles on the open sides.
- Set the bag inside the vacuum chamber, making certain that it falls within the limits of the gasket **(12)**; then lower the cover.
- At the points marked by the two impressions, press forcefully on both sides of the cover and continue pressing until you hear two "clicks".
- Press button **(4)** and led **(5)** goes on.
- When the cycle has been completed, press the two buttons **(8),** raise the cover and withdraw the sealed pouch.



3 Suggestions for the best possible vacuum packing:

- Do not over fill the bag: leave enough room at the open end so that it can be easily set on the gasket **(9).**
- Never allow the unit to suck up any liquids: this could irreparably damage the pump! For the best results in terms of preservation, foods must be packaged dry and possibly cold (3°C).

FR

2 Conditionnement sous vide avec des sachets gaufrés ou réalisés à partir du rouleau :

- Introduire le produit à conditionner dans le sachet.
- Nettoyer et redresser l'extrémité ouverte du sachet en veillant à ce qu'il n'y ait pas de pli ni de fronce sur les côtés ouverts.
- Placer le sachet dans la chambre à vide en veillant à ce qu'il entre dans les limites du joint **(12)** puis abaisser le volet.
- Appuyer fermement sur le volet de part et d'autre de la zone où figurent les deux empreintes jusqu'à entendre deux déclics.
- Appuyer sur le bouton **(4)** ; le voyant **(5)** s'allume.
- Au terme du cycle, appuyer sur les deux boutons **(8),** relever le volet et retirer le sachet confectionné.

DE

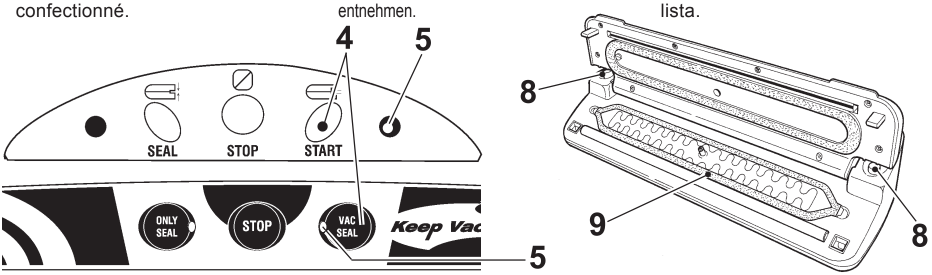
2 Vakuum-Verpacken mit gauffrierten Beuteln bzw. mit von der Rolle erstellten Beuteln:

- Das zu verpackende Produkt in den Beutel legen.
- Die offene Seite des Beutels reinigen und gerade richten, wobei sicherzustellen ist, dass auf der offenen Seite keine Falten oder Verwerfungen vorhanden sind.
- Den Beutel in die Vakuum-Kammer legen, wobei darauf zu achten ist, dass er sich innerhalb der Dichtung **(12)** befindet. Dann die Klappe absenken.
- Die Klappe kräftig auf beiden Seiten (in dem von den zwei Abdrücken gekennzeichneten Bereich) niederdrücken, bis ein "Klick" zu hören ist.
- Taste **(4)** drücken, so dass Led **(5)** aufleuchtet.
- Nach Beendigung des Arbeitszyklus die beiden Tasten **(8)** drücken, die Klappe anheben und die erstellte Verpackung entnehmen.

ES

2 Envasado en vacío con bolsas gofradas o con bolsas obtenidas del rollo:

- Introducir en la bolsa el producto a envasar.
- Limpiar y enderezar el extremo abierto de la bolsa, controlando que no haya dobladuras ni irregularidades en sus lados abiertos.
- Posicionar la bolsa en el interior de la cámara de vacío, prestando atención a que quede dentro de los límites de la guarnición **(12),** después de lo cual bajar la portezuela.
- Presionar la portezuela con fuerza en ambos lados en la zona marcada con las dos huellas hasta escuchar dos "click"
- Presionar el botón **(4)** y el led **(5)** se encenderá.
- Con ciclo completado, presionar los dos botones **(8),** alzar la portezuela y extraer la bolsa ya lista.



FR

3 Suggestions pour des prestations sous vide optimales:

- Ne pas remplir excessivement le sachet : laisser suffisamment d'espace à l'extrémité ouverte du sachet pour pouvoir le poser facilement sur le joint **(9).**
- Interdiction formelle d'aspirer du liquide : cela pourrait endommager la pompe de manière irrémédiable! Les aliments doivent être conditionnés secs et si possible froids (3°C) pour un résultat de conservation optimal.

DE

3 Empfehlungen für optimale Vakuum-Verpackungsleistungen:

- Den Beutel nicht zu voll machen: Auf der offenen Seite ausreichend Platz lassen, damit diese problemlos auf die Dichtung **(9)** aufgelegt werden kann.
- Auf jeden Fall verhindern, dass Flüssigkeiten angesaugt werden: Die Pumpe könnte schwere Schäden erleiden und nicht mehr zu reparieren sein! Die Lebensmittel müssen trocken und möglichst kalt (3°C) verpackt werden, damit eine gute Konservierung gewährleistet ist.

ES

3 Sugerencias para obtener máximas prestaciones de vacío:

- No llenar excesivamente la bolsa: dejar espacio suficiente en el extremo abierto de la bolsa a fin de poder apoyarla cómodamente en la guarnición **(9).**
- Evítese absolutamente la aspiración de líquidos : ¡la bomba podría sufrir daños irreparables! Los alimentos deben ser envasados secos y posiblemente fríos (3°C) a fin de obtener la mayor conservación posible.

IT

- Non bagnare o ungere l'estremo aperto della busta. Una busta bagnata o sporca può risultare difficile da sigillare.
- Pulire e lisciare l'estremo aperto della busta prima di sigillarla. Assicurarsi che non rimanga nulla sull'area aperta della busta, che non compaiano pieghe o increspature sui lati aperti; oggetti estranei o increspature sulla busta potrebbero compromettere la tenuta della sigillatura.
- Non lasciare troppa aria all'interno della busta. Premere la busta per far fuoriuscire l'aria in eccesso prima di metterla sottovuoto. Troppa aria all'interno della busta allunga inutilmente il ciclo di lavoro della confezionatrice.
- Non confezionare sottovuoto oggetti appuntiti come lische di pesce, gusci duri o formaggi stagionati. Le parti appuntite potrebbero forare la busta. Proteggere la busta avvolgendo il prodotto spigoloso con carta morbida.
- Tra un ciclo di lavoro e quello successivo devono trascorrere almeno 2 minuti al fine di permettere il necessario raffreddamento della resistenza di saldatura ed evitare l'intervento delle protezioni termiche.
- Se per qualsiasi motivo non viene raggiunto il vuoto necessario, la confezionatrice si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi; in questo caso verificare che non ci siano perdite nella busta.

EN

- Never allow the open end of the bag to become wet or greasy. A wet or soiled bag can prove difficult to seal.
- Clean the open end of the bag and smooth it out before sealing. Make certain there is nothing on the open area of the bag and that there are no folds or wrinkles on the open sides as foreign objects or wrinkles could compromise the seal.
- Do not leave too much air inside the bag. Press on the bag to eliminate the excess air before applying the vacuum. Too much air inside the bag makes the packaging cycle unnecessarily long.
- Never vacuum pack sharp, pointed objects such as fish bones, hard shells or seasoned cheeses. Protect the bag by wrapping sharp parts with soft paper.
- A minimum of 2 minutes must elapse between one cycle and the next to alow the sealing element to cool down and to prevent the heat shields from cutting in.
- If the necessary vacuum is not achieved for any reason whatsoever, the packaging machine will automatically go off after 30 seconds; in this case check the bag for leaks.

FR

- Ne pas mouiller ni graisser l'extrémité ouverte du sachet. Un sachet mouillé ou sale peut être difficile à sceller.
- Nettoyer et lisser l'extrémité ouverte du sachet avant de la sceller. Vérifier qu'il ne reste rien sur la partie ouverte du sachet et que les côtés ouverts n'ont ni pli ni fronce ; tout objet étranger ou fronce sur le sachet risque de compromettre l'étanchéité du scellement.
- Ne pas laisser trop d'air dans le sachet. Appuyer sur le sachet pour faire sortir l'air excessif avant de le mettre sous vide. Une quantité excessive d'air allonge inutilement le cycle de travail de la conditionneuse.
- Ne pas conditionner sous vide des denrées pointues comme des arrêtes de poisson, des co-quilles ou des fromages à croûte dure qui risquent de percer le sachet. Les envelopper dans du papier de ménage.
- Il faut laisser s'écouler au moins 2 minutes entre 2 cycles de travail afin de permettre à la résistance de soudage de refroidir et éviter ainsi le déclenchement des protections thermiques.
- Si le vide nécessaire ne se fait pas pour une quelconque raison, la conditionneuse s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes ; dans ce cas, vérifier que le sachet n'est pas percé.

DE

- Keine Feuchtigkeit oder Fett an die offene Seite des Beutels kommen lassen. Ein feuchter oder fettiger Beutel könnte schwer zu versiegeln sein.
- Die offene Seite des Beutels vor der Versiegelung reinigen und glatt streichen. Sicherstellen, dass der offene Bereich des Beutels vollkommen frei ist und dass keine Falten oder Verwerfungen vorhanden sind; Fremdkörper oder Falten am Beutel können die Dichtigkeit der Verpackung beeinträchtigen.
- Nicht zuviel Luft im Inneren des Beutels belassen. Beutel flach drücken, damit die überschüssige Luft vor dem Vakuum-Prozess entweichen kann. Zuviel Luft im Beutel verlängert den Arbeitszyklus des Gerätes unnötig.
- Keine Gegenstände mit Spitzen wie Fischgräten, harten Schalen oder Hartkäse verpacken. Die Spitzen könnten den Beutel durchbohren. Den Beutel schützen, indem der entsprechende Gegenstand mit weichem Papier umwickelt wird.
- Zwischen einem Arbeitszyklus und dem nächsten müssen mindestens 2 Minuten vergehen, damit der Schweißwiderstand abkühlen kann und ein Eingreifen der Wärmeschutzvorrichtung verhindert wird.
- Wenn das erforderliche Vakuum aus irgendeinem Grund nicht erreicht wird, wird sich das Gerät automatisch nach 30 Sekunden ausschalten. In diesem Fall ist zu kontrollieren, ob irgendwo Luft aus dem Beutel austritt.

ES

- No mojar ni untar el extremo abierto de la bolsa. Una bolsa mojada o fría puede ser difícil de sellar.
- Limpiar y alisar el extremo abierto de la bolsa antes de sellarla. Controlar que nada quede en el área abierta de la bolsa ni que queden dobladuras o irregularidades en los lados abiertos; objetos extraños o irregularidades en la bolsa podrían reducir la eficacia del sellado.
- No dejar demasiado aire en el interios de la bolsa . Presionar la bolsa para hacer salir el exceso de aire antes de someterla al vacío. Demasido aire en el interior de la bolsa prolonga inútilmente el ciclo de trabajo de la máquina.
- No envasar en vacío objetos puntiagudos tales como espinas de pescado, caparazones duras o quesos madurados. Las partes puntiagudas podrían perforar la bolsa. Proteger la bolsa envolviendo el producto puntiagudo con papel suave.
- Tras un ciclo de trabajo y el sucesivo deben transcurrir al menos dos minutos para que se enfríe la resistencia de soldadura y evitar la intervención de las protecciones térmicas.
- Si por cualquier motivo no se obtiene el vacío requerido, la máquina se apagará automáticamente después de 30 segundos; en este caso verificar que no haya pérdidas en la bolsa.

IT

4 Vuoto nei vasi (OPZIONALE)

- I contenitori, sono studiati per conservare prodotti fragili, alimenti in polvere, frutta, verdura sia fresca che passata, sughi e minestre.
- Riempire il contenitore lasciando almeno 40 mm di spazio dal bordo superiore e posizionare il coperchio sul contenitore **(Fig. 1).**
- Inserire l'innesto sull'apposito attacco di aspirazione **(10).**
- Appoggiare l'adattatore **(A)** sulla valvola del coperchio e premere il pulsante **(4).**
- Dopo circa un minuto l'apparecchio si spegne automaticamente.

EN

4 Vacuum in jars (OPTIONAL)

- The containers have been designed to preserve delicate products, powdered foods, fruits, vegetables both fresh and in purees, sauces and soups.
- Fill the container leaving at least 40 mm of space between the product and the upper edge, then set the lid on the container **(Fig. 1).**
- Insert the connector for the special suction attachment **(10).**
- Set the adapter **(A)** on the valve in the cover and press key **(4).**
- After approximately 1 minute, the unit goes off automatically.

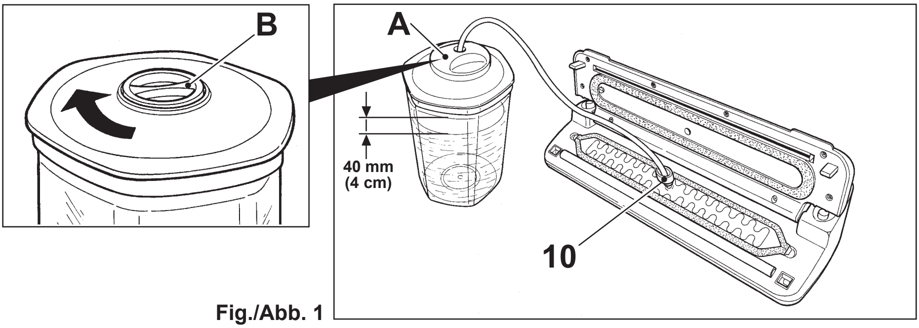


Fig./Abb. 1

- Per aprire il coperchio del contenitore, ruotare la valvola a molla **(B)** in senso orario e tenerla aperta fino alla completa fuoriuscita dell'aria.

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO DEI CONTENITORI

- Se riponete il contenitore nel frigorifero, la temperatura non deve essere inferiore a 3° C.
- Non riporre mai il contenitore in congelatori!
- Nel caso di confezionamento di prodotti liquidi, lasciare uno spazio vuoto dal bordo del contenitore di almeno 50 mm.

  Il contenitore non è adatto all'utilizzo in forni a microonde.

5 Interruzione del ciclo di lavoro

- Il ciclo di confezionamento può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto **(3).**

- To open the lid of the container, turn the spring valve **(B)** clockwise and keep it open until all the air has come out.

SUGGESTIONS FOR USE OF THE CONTAINERS

- If you place the container in the refrigerator, the temperature must not be lower than 3° C.
- Never set the container in the freezer!
- When vacuum packing liquids, leave an empty space of at least 50 mm at the top of the container.

  Never set the container in a microwave oven.

5 Interrupting the work cycle

- The packing cycle can be interrupted at any time by pressing key **(3).**

FR

4 Vide dans les pots (EN OPTION)

- Les récipients sont conçus pour conserver les produits fragiles, les aliments lyophilisés, les fruits, les légumes frais ou moulinés, les sauces et les soupes.
- Remplir le récipient en laissant au moins 40 mm de libre avant le bord supérieur puis placer le couvercle sur le récipient **(Fig. 1).**
- Introduire la fiche dans l'embout d'aspiration **(10).**
- Placer l'adaptateur **(A)** sur la valve du couvercle et appuyer sur le bouton **(4).**
- L'appareil s'éteint automatiquement au bout d'une minute environ.

DE

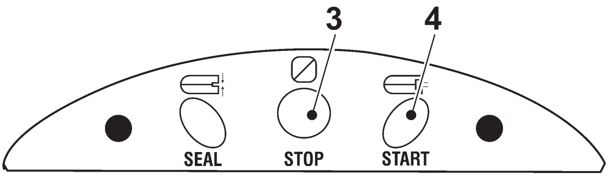
4 Vakuum-Verpackung von Behältern (OPTIONAL)

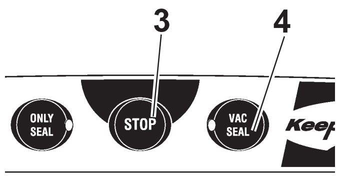
- Die Behälter sind entwickelt worden, um zerbrechliche Produkte, Lebensmittel in Pulverform, Obst, frisches oder passiertes Gemüse, Soßen und Suppen zu konservieren.
- Den Behälter füllen, wobei mindestens 40 mm Abstand zum oberen Rand einzuhalten sind. Jetzt den Deckel auf dem Behälter positionieren **(Abb. 1).**
- Das Anschlussstück in die Absaugvorrichtung **(10)** einführen.
- Adapter **(A)** auf das Ventil des Deckels auflegen und Taste **(4)** drücken.
- Nach etwa einer Minute schaltet sich das Gerät automatisch ab.

ES

4 Vacío en los frascos (OPCIONAL)

- Los envases son estudiados para conservar productos frágiles, alimentos en polvo, fruta, verdura fresca y cocida, salsas y comidas con sopa.
- Llenar el envase dejando al menos 40 mm de espacio desde el borde superior y posicionar la tapa en el envase **(Fig. 1).**
- Colocar el acoplamiento en el respectivo punto de conexión para aspiración **(10).**
- Apoyar el adaptador **(A)** en la válvula de la tapa y presionar el botón **(4).**
- Después de más o menos un minuto la máquina se apaga automáticamente.





- Pour ouvrir le couvercle, tourner la valve à ressort **(B)** dans le sens des aiguilles d'une montre et la laisser ouverte jusqu'à ce que tout l'air se soit échappé.

SUGGESTIONS POUR L'UTILISATION DES RÉCIPIENTS

- Si vous placez le récipient au réfrigérateur, la température ne doit pas être inférieure à 3° C.
- Ne jamais congeler un récipient!
- Si vous conditionnez des liquides, laisser un espace libre d'aumoins 50 mm avant le bord.

  Le récipient n'est pas adapté aux fours à microondes.

5 Interruption du cycle de travail

- Vous pouvez interrompre le cycle de conditionnement à tout moment en appuyant sur la touche **(3).**

- Um den Deckel des Behälters zu öffnen, das Federventil **(B)** im Uhrzeigersinn drehen und solange geöffnet halten, bis die gesamte Luft ausgetreten ist.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH DER BEHÄLTER

- Wenn Sie den Behälter im Kühlschrank aufbewahren, darf die Temperatur nicht unter 3° C liegen.
- Nie den Behälter im Tiefkühlschrank aufbewahren!
- Bei Verpacken von flüssigen Produkten einen Abstand zum oberen Rand des Behälters von mindestens 50 mm einhalten.

  Der Behälter ist nicht für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet.

5 Unterbrechung des Arbeitszyklus

- Der Arbeitszyklus kann jederzeit durch Drücken von Taste **(3)** unterbrochen werden.

- Para abrir la tapa del envase, girar la válvula de resorte **(B)** en sentido horario y mantenerla abierta hasta salida completa del aire.

SUGERENCIAS PARA EL USO DE LOS ENVASES

- Si se coloca el envase en el refrigerador, la temperatura no puede ser inferior a 3° C.
- ¡No poner nunca los envases en el congelador!
- En caso denvasar productos líquidos, dejar un espacio vacío respecto del borde del envase de al menos 50 mm.

  El envase no es adecuado para uso en horno microondas.

5 Interrupción del ciclo de trabajo

- El ciclo de envasado puede ser interrumpido en cualquier momento presionando el botón**(3).**

IT

PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Superfici esterne della confezionatrice sottovuoto:

1) Scollegare sempre la confezionatrice sottovuoto, prima di ogni operazione di pulizia.

2) Non immergere la confezionatrice sottovuoto in acqua nè in altri liquidi.

3) Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire l'unità perchè potrebbero danneggiarne la superficie.

4) Per pulire la superficie esterna dell'unità, passarvi un panno o una spugna non abrasiva umida con detersivo per i piatti delicato.

5) Per putire la parte interna della campana vuoto, rimuovere residui di alimenti o liquidi con un panno di carta da cucina.

6) Asciugare con cura prima di un successivo utilizzo.

Camera vuoto rimovibile: (Fig. 1)

1) La campana vuoto rimovibile è molto semplice da pulire. E' possibile rimuoverla dalla macchina e lavarla togliendo la guarnizione in Neoprene **(B).**

N ***Non immergete la guarnizione in acqua, essa và pulita con un panno umido; ultimata la pulizia della camera vuoto rimovibile, inserire la guarnizione nella posizione originale per evitare perdite di vuoto.***

Come conservare la confezionatrice sottovuoto:

Conservare l'unità in piano e in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

EN

CLEANING AND MAINTENANCE

Outside of the vacuum packing machine:

1) Always unplug the unit before cleaning it.

2) Never set the unit in water or other liquids.

3) Never clean the unit with abrasive cleansers as this could damage the surfaces.

4) To clean the outside of the unit, wipe it with a cloth or a non-abrasive sponge dampened with a delicate dishwashing detergent.

5) To clean the inside of the vacuum chamber, use paper toweling to remove residues of foods or liquids.

6) Carefully dry before subsequent use.

Removable vacuum chamber: (Fig. 1)

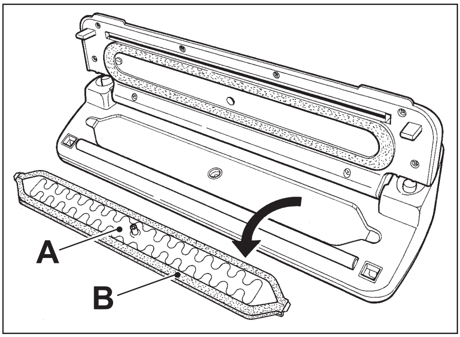
1) The removable vacuum chamber is very easy to clean. It can be removed from the machine by simply removing the Neoprene gasket **(B)** and then washed.

N ***Never place the gasket in water but clean it with a damp cloth; after the removable vacuum chamber has been cleaned, return the gasket to its original position to prevent vacuum leaks.***

How to store the vacuum packaging machine:

Keep the unit level and in a dry place, out of the reach of children.

Fig./Abb. 1



FR

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Surfaces externes de la conditionneuse sous vide :

1) Toujours débrancher la conditionneuse sous vide avant son nettoyage.

2) Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni aucun autre liquide.

3) Ne pas utiliser de détergents abrasifs pour nettoyer l'appareil car ils risqueraient de l'abîmer.

4) Pour nettoyer la surface externe de l'appareil, passer un chiffon ou une éponge non abrasive avec du liquide vaisselle délicat.

5) Pour nettoyer la partie interne de la cloche à vide, éliminer tout résidu alimentaire ou liquide à l'aide de papier de ménage.

6) Essuyer soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.

Chambre à vide amovible: (Fig. 1)

1) La cloche à vide amovible est très facile à nettoyer. Vous pouvez la retirer de la machine et la laver en enlevant le joint en Néoprène **(B).**

N ***Ne pas plonger le joint dans l'eau mais le nettoyer avec un chiffon humide ; une fois le nettoyage de la chambre à vide terminé, remettre le joint dans sa position d'origine pour éviter toute perte de vide.***

Comment conserver la conditionneuse sous vide :

Ranger l'appareil à plat dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.

DE

REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS

Außenflächen der Vakuum-Verpackungsmaschine:

1) Vor jeder Reinigung die Vakuum-Verpackungsmaschine immer vom Stromnetz abtrennen.

2) Die Vakuum-Verpackungsmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

3) Keine abreibenden Reinigungsmittel benutzen, da sie die Oberfläche beschädigen könnten.

4) Die Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch oder einem feuchten weichen Schwamm und etwas Geschirrspülmittel reinigen.

5) Zum Reinigen der Innenflächen der Vakuum-Glocke die Rückstände von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten mit Küchenkrepp entfernen.

6) Vor jedem weiteren Gebrauch sorgfältig abtrocknen.

Ausbaubare Vakuum-Kammer: (Abb. 1)

1) Die ausbaubare Vakuum-Glocke ist sehr einfach zu reinigen. Sie kann von der Maschine abgebaut und gewaschen werden, wobei die Neoprendichtung **(B)** zu entfernen ist.

N ***Tauchen Sie diese Dichtung nicht in Wasser. Sie ist mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Nach erfolgter Reinigung der ausbaubaren Vakuum-Kammer die Dichtung wieder an ihrer ursprüngliche Stelle einsetzen, damit keine Leckstellen entstehen.***

Aufbewahrung der Vakuum-Verpackungsmaschine:

Das Gerät auf einer ebenen, sicheren Stelle aufbewahren, die für Kinder unzugänglich ist.

ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

Superficies externas de la máquina de vacío:

1) Desconectar siempre la máquina antes efectuar la limpieza.

2) No sumergir la máquina en agua ni otros líquidos.

3) No utilizar detergentes abrasivos para limpiar la unidad ya que podrían dañar las superficies.

4) Para limpiar la superficie externa del la unidad, pasar un paño o una esponja no abrasiva húmeda con detergente delicado para platos.

5) Para limpiar la parte interna de la campana de vacío, remover residuos de alimentos o líquidos, usar papel de cocina.

6) Secar con cuidado antes de usar nuevamente.

Cámara de vació removible: (Fig. 1)

1) La campana de vacío removible se limpia mu fácilmente. Es posible desmontarla de la máquina y lavarla quitando la guarnición de Neoprén **(B).**

N ***No sumergir la guarnición en agua; debe limpiarse con un paño húmedo; una vez efectuada la limpieza de la cámara, reinstalar la guarnición en su posición para evitar pérdidas.***

Cómo conservar la máquina de vacío:

Conservarla en plano y en lugar seguro, fuera del alcance de los niños.

IT

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La confezionatrice non si accende (la spia avviamento ciclo vuoto o saldatura (5) non si accende):

- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione sia inserito correttamente nella presa elettrica. Verificare il funzionamento della presa elettrica collegandovi un altro apparecchio; se non funziona, verificare gli interruttori automatici o i fusibili dell'abitazione.
- Verificare lo stato del cavo e della spina di alimentazione ed assicurarsi che non siano in alcun modo danneggiati. Se danneggiati, non utilizzare la confezionatrice sottovuoto.

L'aria non viene rimossa completamente dalla busta:

- Per sigillare correttamente l'estremo aperto della busta deve essere posizionato interamente all'interno della guarnizione in neoprene superiore e inferiore **(9)** e **(12).**
- Controllare l'eventuale presenza di residui e la posizione della guarnizione nella camera vuoto. Pulirli con un panno e riposizionarli delicatamente.
- La busta potrebbe essere forata. Per verificarlo, sigillate la busta con un po' d'aria all'interno, immergetela in acqua ed applicate pressione. La presenza di bolle sta ad indicare una perdita ed è necessario utilizzare una nuova busta.
- Verificare il corretto posizionamento dello sportello.

EN

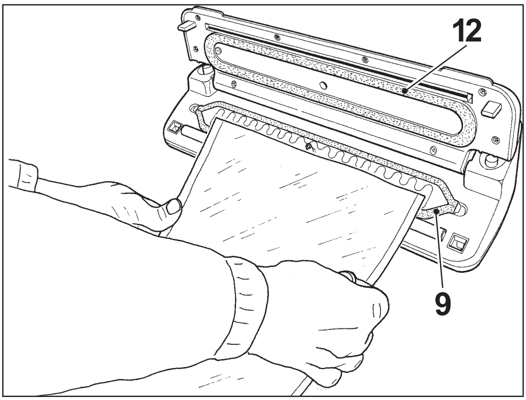
TROUBLESHOOTING

The packing machine does not go on (the vacuum cycle start or welding led (5) does not go on):

- Make certain that the power supply cord has been plugged in correctly. Check that the electrical outlet is working by plugging in another unit; if it is not working, check the building circuit breakers or fuses.
- Check the power supply cord and plug to ensure that they have not been damaged. If they have, do not use the vacuum packing machine.

The air is not completely removed form the bag:

- To correctly seal the open end, the bag must be correctly positioned between the upper and lower neoprene gaskets **(9)** and **(12).**
- Check for any residues and the position of the vacuum chamber gasket. Clean it with a cloth and then carefully reposition it.
- There could be a hole in the bag. To check, seal the bag with a bit of air inside, set it in water and apply pressure. Bubbles indicate that there is a leak and that the bag must be replaced.
- Check that the cover is correctly positioned.



FR

SOLUTION AUX PROBLÈMES

La conditionneuse ne s'allume pas (le voyant de démarrage du cycle de vide ou de soudage (5) ne s'allume pas):

- Vérifier que le cordon d'alimentation est bien enfilé dans la prise électrique. Vérifier le fonctionnement de la prise électrique en y branchant un autre appareil ; s'il ne fonctionne pas, vérifier les interrupteurs automatiques ou les fusibles de la maison.
- Vérifier l'état du cordon et de la fiche d'alimentation et s'assurer qu'ils ne sont pas endom-magés. S'ils sont abîmés, ne pas utiliser la conditionneuse sous vide.

L'air n'est pas complètement expulsé du sachet :

- Pour sceller correctement l'extrémité ouverte du sachet, il faut la placer entièrement à l'intérieur du joint en néoprène en haut et en bas **(9)** et **(12).**
- Vérifier la présence éventuelle de résidus et la position du joint dans la chambre à vide. Les nettoyer avec un chiffon et les remettre en place délicatement.
- Il se peut que le sachet soit percé. Pour s'en assurer, le sceller avec un peu d'air à l'intérieur, le plonger dans l'eau et exercer une pression. La présence de bulles indique une fuite et il faut donc utiliser un nouveau sachet.
- Vérifier que le volet est en bonne position.

DE

PROBLEMLÖSUNGEN

Die Verpackungsmaschine schaltet sich nicht ein (die Kontrollleuchte für den Vakuum- oder Schweißzyklus (5) leuchtet nicht auf):

- Sicherstellen, dass das Speisekabel vorschriftsmäßig an die Steckdose angeschlossen ist. Den einwandfreien Betrieb der Steckdose überprüfen, indem man ein anderes Gerät anschließt. Wenn auch dieses nicht funktioniert, die Automatikschalter oder Sicherungen in der Wohnung kontrollieren.
- Den Zustand von Kabel und Stecker überprüfen und sicherstellen, dass diese nicht beschädigt sind. Bei Beschädigung dieser darf die Vakuum-Verpackungsmaschine nicht benutzt werden

Die Luft wird nicht vollständig aus dem Beutel entfernt:

- Um die offene Seite des Beutels vorschriftsmäßig zu versiegeln, muss diese ganz im Inneren der oberen und unteren Neoprendichtung **(9)** und **(12)** positioniert sein.
- Die Position der Dichtung in der Vakuum-Kammer kontrollieren und sicherstellen, dass nicht irgendwelche Rückstände vorhanden sind. Dichtung mit einem weichen Tuch reinigen und wieder einsetzen.
- Der Beutel könnte ein Loch haben. Zur Kontrolle versiegeln Sie den Beutel so, dass ein wenig Luft im Inneren verbleibt. Dann tauchen Sie ihn in Wasser und üben Druck aus. Das Entstehen von Luftblasen zeigt an, dass der Beutel ein Loch hat und nicht mehr verwendet werden kann.
- Sicherstellen, dass die Klappe vorschriftsmäßig positioniert ist.

ES

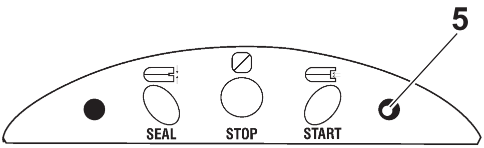
SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

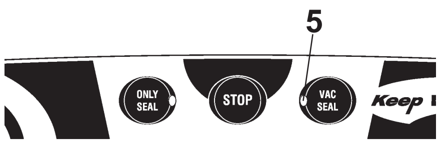
La máquina no se enciende(el testigo de arranque ciclo vacío o soldadura (5) no se enciende):

- Controlar que el cable de alimentación esté correctamente conectado en la toma eléctrica. Verificar el funcionamiento de la toma eléctrica conectando otro aparato; si no funciona, verificar los interruptores automáticos o los fusibles del local.
- Controlar el estado del cable y del enchufe de alimentación; no deben estar dañados. De estar dañados, no utilizar la máquina de vacío.

El aire no es removido por com-pleto de la bolsa:

- Para sellar correctamente el extremo abierto de la bolsa, éste debe ser posicionado enteramente en el interior de la guarnición de neoprén superior e inferior **(9)** y **(12).**
- Controlar la posible presencia de residuos y la posición de las guarniciones en la cámara de vacío. Limpiarlas con un paño y reposicionarlas delicadamente.
- La bolsa podría estar perforada. Para verificarlo, sellar la bolsa con un poco de aire en su interior, sumergirla en agua y aplicar presión. La presencia de burbujas indica perforación y la bolsa debe ser sustituida.
- Verificar el correcto posicionamiento de la portezuela.





IT

La busta sottovuoto perde il vuoto dopo essere stata sigillata.

- Pieghe, briciole, grassi o liquidi possono causare perdite lungo la sigillatura. Riaprire la busta, pulirne la parte superiore interna ed appiattirla lungo la sigillatura prima di risigillarla.
- Controllare l'eventuale presenza di acqua o sughi provenienti dall'alimento all'interno della busta; in questo caso può essere necessario riaprire la busta e risigillarla, o utilizzare una busta nuova. Gli alimenti contenenti quantità eccessive di liquido dovrebbero essere congelati prima di essere confezionati sottovuoto.
- In caso di oggetti appuntiti, questi potrebbero aver forato la busta facendo entrare aria. Avvolgere gli oggetti appuntiti all'interno della busta in fogli di carta da cucina.

La confezionatrice non sigilla la busta correttamente

- Se la striscia sigillante **(A)** si e surriscaldata fondendo la busta, e necessario sollevare il coperchio e lasciare che la striscia si raffreddi per alcuni minuti.
- Prima di premere nuovamente il pulsante "Solo sigillatura", attendere 15 secondi per il ripristino della confezionatrice sottovuoto.

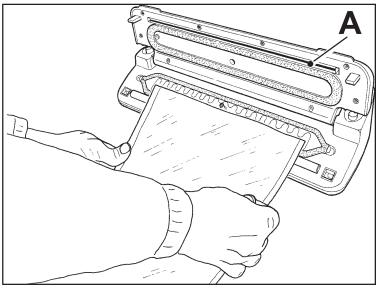
EN

The bag loses its vacuum after being sealed.

- Folds, crumbs, greases or liquid can cause a loss of seal. Reopen the bag, clean the upper part on the inside and smooth out the seal before sealing it once more.
- Check for any liquids or juices from the foods in the bag; in this case it may be necessary to open the bag and reseal it or to use a new bag. Foods containing excessive amounts of liquids should be frozen before being vacuum packed.
- Sharp, pointed objects could perforate the bag allowing air to enter. Wrap pointed objects with paper toweling inside the bag.

The packing machine does not seal the bag correctly

- If the sealing strip **(A)** is overheated and has melted the bag, lift the cover and let the strip cool down for a few minutes.
- Before pressing the "Seal only" button again, wait 15 seconds for the packing machine to restore the vacuum.



SMALTIMENTO

Lo smaltimento dell'apparecchio va effettuato in conformità alla direttiva 2200/96/CE.
L'utente dovrà conferire il rifiuto nei punti di raccolta predisposti dalle amministrazioni locali oppure consegnarlo al rivenditore all'atto d'acquisto di un nuovo apparecchio di tipo equivalente.

DISPOSAL

The unit must be disposed of in compliance with EC directive 2200/96.
The user must deliver the waste to a waste collection centre authorized by local administration or to the retailer when purchasing a new replacement unit.

FR

Le sachet sous vide perd du vide après avoir été scellé.

- La présence de plis, miettes, graisses ou liquides peut causer des pertes lors du scellement. Dans ce cas, rouvrir le sachet, nettoyer l'intérieur de la partie haute et l'aplatir le long du scellement avant de resceller.
- Vérifier la présence éventuelle d'eau ou de sauce issue de l'aliment dans le sachet ; dans ce cas, il peut être nécessaire de rouvrir le sachet et de le resceller ou d'utiliser un nouveau sachet. Les aliments contenant une quantité excessive de liquide doivent être congelés avant d'être conditionnés sous vide.
- Les denrées pointues ont pu percer le sachet et y faire entrer de l'air. Les envelopper dans du papier de ménage avant de les mettre dans le sachet.

La conditionneuse ne scelle pas le sachet correctement

- Si la bande scellante **(A)** a surchauffé et a fait fondre le sachet, il faut soulever le couvercle et laisser la bande refroidir quelques minutes.
- Avant de rappuyer sur le bouton "Scellement seul", attendre 15 secondes pour que la conditionneuse sous vide soit de nouveau opérationnelle.

DE

Die Vakuum-Verpackung verliert ihr Vakuum nach erfolgter Versiegelung.

- Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeit an der Versiegelungsseite können zu undichten Stellen führen. Öffnen Sie den Beutel wieder, reinigen Sie den oberen inneren Teil und streichen Sie dann die offene Seite entlang der Versiegelungslinie glatt, bevor Sie den Beutel erneut versiegeln.
- Kontrollieren Sie, ob Wasser oder Soßen aus den Lebensmitteln im Beutel ausgetreten sind; in einem solchen Fall kann es erforderlich werden, den Beutel wieder zu öffnen und noch einmal zu versiegeln oder aber einen neuen Beutel zu benutzen. Lebensmittel mit einem übermäßigen Flüssigkeitsgehalt sollten vor dem Vakuum-Verpacken eingefroren werden.
- Spitze Gegenstände könnten den Beutel durchbohrt haben, so dass Luft eingetreten ist. Spitze Gegenstände mit Küchenkrepp umwickeln und in den Beutel legen.

Die Vakuum-Verpackungsmaschine versiegelt den Beutel nicht vorschriftsmäßig

- Wenn der Versiegelungsstreifen **(A)** sich überhitzt und den Beutel zum Schmelzen bringt, muss der Deckel angehoben werden, damit der Streifen einige Minuten lang abkühlen kann.
- Vor erneutem Drücken der Taste "Solo sigillatura" (nur Versiegeln) 15 Sekunden abwarten, damit das Reset der Vakuum-Verpackungsmaschine erfolgen kann.

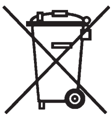
ES

La bolsa de vacío pierde el vacío después de haber sido sellada.

- Dobladuras, migas, grasa o líquidos pueden causar pérdidas a lo largo del sellado. Reabrir la bolsa, limpiar su parte superior interna y aplanarla a lo largo del sellado antes de sellarla nuevamente.
- Controlar la eventual presencia de agua o salsa proveniente del alimento presente en el interior de la bolsa; en este caso puede ser necesario reabrir la bolsa y sellarla nuevamente o sustituirla. Los alimentos con gran cantidad de líquido deberían ser congelados antes de ser envasados en vacío.
- En caso de envasar objetos puntiagudos, estos podrían haber perforado la bolsa haciendo entrar aire. Envolver los objetos puntiagudos en el interior de la bolsa utilizando hojas de papel de cocina.

La máquina de vacío no sella la bolsa de modo correcto

- Si la banda selladora **(A)** se ha recalentado fundiendo la bolsa, es necesario elevar la tapa y dejar que la banda se enfríe por algunos minutos.
- Antes de presionar nuevamente el botón "Sólo sellado", esperar 15 segundos para restablecer el funcionamiento de la máquina de vacío.



ÉLIMINATION

L'appareil doit être éliminé conformément à la directive 2200/96/CE.
L'usager doit amener l'appareil à éliminer dans l'une des décharges prévues par l'administration locale ou le remettre au magasin s'il achète un nouvel appareil équivalent.

ENTSORGEN

Das Entsorgen des Geräts hat gemäß der EU-Richtlinie 2200/96/ zu erfolgen. Der Benutzer muss das zu entsorgende Gerät an die von den Lokalverwaltungen eingerichteten Sammelstellen bringen bzw. dieses beim Kauf eines neuen Geräts gleichen Typs an den Wiederverkäufer zurückgeben.

DESGUACE

El desguace de esta máquina debe efectuarse según lo dispuesto por la Directiva 2200/96/CE.
El usuario deberá entregar los residuos en los puntos de recepción establecidos por las administraciones locales o entregarlos al revendedor en el momernto de comprar otra máquina equivalente.

IT

CONSIGLI UTILI PER IL CONFEZIONAMENTO E LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Ecco alcune regole fondamentali da rispettare per una perfetta resa in cucina.

Non cercate di usare il sistema per conservare prodotti già alterati o impoveriti dal punto di vista nutrizionale; **non si recupera la qualità persa.**

- Se utilizzate i sacchetti per conservare i cibi crudi o cotti, ricordate di distribuirli in maniera uniforme per facilitare la fuori uscita dell'aria, e di non riempirli in modo eccessivo perchè si potrebbe pregiudicare la saldatura per la tenuta ermetica.
- E' preferibile che la verdura e la frutta; una volta lavate, siano asciugate per evitare ristagni di liquidi, che potrebbero renderle flaccide e per evitare l'aspirazione di liquidi da parte della confezionatrice.
- Per conservare le **carni** per un tempo ragionevolmente lungo, ricordate di raffreddarle in frigorifero almeno 2 ore per rallentare l'azione della proliferazione batterica. Prima di metterle sottovuoto, asciugarle per ottenere una buona percentuale di assenza d'aria. Nel caso di carne con osso, per esempio le costolette, braciole o altro, ricopritelo con carta alluminio, per evitare la foratura della busta.
- Per quanto riguarda il **pesce**, occorre innanzitutto lavarlo bene, eliminare le squame, sviscerarlo togliendo le branchie, asciugarlo e come per la carne raffreddarlo bene prima di metterlo sottovuoto. Conservatelo in frigorifero ad una temperatura non superiore ai +3°.

EN

USEFUL ADVICE ON PACKAGING AND THE PRESERVATION OF FOODS

Here are some fundamental rules to follow for perfect results in the kitchen.

Do not try to use the system to preserve products that have already gone off or are deteriorated from a nutritional standpoint; **lost quality cannot be recovered.**

- If using bags for preserving raw or cooked foods, remember to arrange them in an even way in order to facilitate the exit of air, and do not overfill them because it could negatively affect the airtight seal.
- Washed fruit and vegetables should be dry, in order to avoid the stagnation of liquids which could make them soft, and to prevent the suction of liquids by the packaging machine.
- To preserve **meat** for a reasonably long time, remember to chill it in the refrigerator for at least 2 hours to slow the action of bacteria proliferation. Before putting the meat products under vacuum, dry them in order to obtain a good percentage of absence of air. For meat with bone, e.g. chops, cutlets, etc., cover it with aluminium foil, to prevent the perforation of the bag.
- Regarding **fish**, wash it thoroughly, remove the scales, clean it and remove the gills, dry it and, like for meat, chill it before vacuum packaging. Preserve in the refrigerator at a temperature not above +3°.

FR

CONSEILS POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Voici quelques règles fondamentales à respecter pour un parfait rendement en cuisine.

N'essayez pas d'utiliser le système pour conserver des produits déjà altérés ou appauvris du point de vue nutritionnel ; **on ne peut pas récupérer la qualité perdue.**

- Si vous utilisez les sachets pour conserver les aliments crus ou cuits, rappelez-vous de les distribuer de façon uniforme pour faciliter la sortie de l'air, et de ne pas les remplir excessivement car cela pourrait nuire à la soudure et à l'étanchéité.
- Il est préférable que les légumes et les fruits, une fois lavés, soient essuyés afin d'éviter des stagnations de liquides qui pourraient les flétrir et afin d'éviter l'aspiration de liquides par la conditionneuse.
- Pour conserver les **viandes** pendant une période raisonnablement longue, rappelez-vous de les refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures afin de ralentir la prolifération bactérienne. Avant de les mettre sous vide, essuyez-les pour obtenir un bon pourcentage d'absence d'air. Dans le cas de viande avec os, par exemple les côtelettes ou autre, recouvrez l'os avec du papier aluminium, pour éviter que le sachet ne se perce.
- Pour ce qui concerne le **poisson**, il faut tout d'abord le laver soigneusement, éliminer les écailles et l'éventrer, enlever les branchies, l'essuyer et, tout comme la viande, bien le refroidir avant de le mettre sous vide. Conservez-le au réfrigérateur à une température qui ne dépasse pas +3°.

DE

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE ZUR VERPACKUNG UND KONSERVIERUNG DER LEBENSMITTEL

Hier sind einige grundlegende Regeln, die zum Erzielen eines perfekten Ergebnisses in der Küche eingehalten werden müssen.

Benutzen Sie das System nicht, um bereits verdorbene oder erschöpfte Produkte zu konservieren; **die verlorene Qualität kann nicht rückgewonnen werden.**

- Wenn Sie Beutel zur Konservierung roher oder gekochter Speisen verwenden, dürfen Sie nicht vergessen, diese gleichmäßig zu verteilen, um das Entweichen der Luft zu erleichtern, und sie nicht übermäßig zu füllen, weil dies eine saubere Schweißung beeinträchtigen könnte.
- Wir raten, Gemüse und Obst nach dem Waschen abzutrocknen, um den Rückstand von Flüssigkeiten, die Produkte schlaff werden lassen können, und das Ansaugen von Flüssigkeiten seitens der Verpackungsmaschine zu vermeiden.
- Um **Fleisch** über einen angemes-sen langen Zeitraum zu konservieren, muss man, es im Kühlschrank mindestens 2 Stunden abkühlen, um die Vermehrung der Bakterien zu verlangsamen. Bevor Sie das Fleisch vakuumieren, trocknen Sie es gründlich ab, um den Luftanteil aufs Mindeste zu reduzieren. Bei knochenhaltigem Fleisch (Kotletts, Rippchen etc.), dieses mit Alufolie einwickeln, um die Beschädigung und Durchstechung des Beutels durch scharfe Kanten zu vermeiden.
- Was **Fisch** betrifft, muss dieser vor allem gut gewaschen, von den Schuppen befreit und ausgenommen werden. Die Kiemen entfernen, dann den Fisch abtrocknen und wie beim Fleisch gut abkühlen lassen, bevor er unter Vakuum verpackt wird. Im Kühlschrank bei einer Temperatur von nicht mehr als +3° aufbewahren.

ES

CONSEJOS ÚTILES PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

A continuación, ofrecemos algunas normas fundamentales a respetar para un perfecto rendimiento en la cocina.

No intenten utilizar el sistema para conservar productos que ya estén alterados o empobrecidos desde un punto de vista nutricional; **la calidad perdida no se recupera.**

- Si utilizan las bolsas para conservar alimentos crudos o cocidos, recuerden distribuirlos de manera uniforme para facilitar la salida del aire, y tampoco llenen excesivamente las bolsas porque podrían perjudicar el sellado y la hermeticidad.
- Es preferible que la verdura yla fruta, una vez lavadas, sean secadas bien para evitar estancaciones de líquidos, que podrían dejarlas fláccidas y también para evitar la aspiración de líquidos por la máquina de vacío.
- Para conservar las **carnes** por un tiempo razonablemente largo, recuerden enfriarlas en la nevera por al menos 2 horas para ralentizar la acción de la proliferación de las bacterias. Antes de ponerlas en vacío, secarlas para obtener un buen nivel de ausencia de aire. En caso de carne con hueso, por ejemplo las chuletas, los bistés u otras, cubrirlos con papel aluminio, para evitar agujerear la bolsa.
- En cuanto al **pescado**, primero hay que lavarlo bien, eliminar las escamas y sacar las entrañas y las branquias, secarlo y como se hace con la carne, enfriarlo bien antes de ponerlo en vacío. Conservarlo en la nevera a una temperatura no superior a los +3°.

IT

- Per i **formaggi a pasta dura**, come il Parmigiano, il Pecorino ecc. non è necessario seguire alcun accorgimento, mentre per i formaggi a pasta molle, per evitare che si schiaccino, è opportuno avvolgerli in pellicola tipo cellophane, oppure, optare per la conservazione nel contenitore porta formaggi e salumi utilizzando gli speciali coperchi e contenitori sottovuoto.
- Per i **salumi**, e per le **insalate**, se si usano gli speciali coperchi per sottovuoto non occorre seguire nessun accorgimento. Nel caso si desideri confezionare il prodotto in buste, asciugarlo prima di procedere al confezionamento.
- Per le **salse**, procedere in questo modo:una volta preparate come fate usualmente, confezionatele nei vasi di vetro, poi pastorizzatele in microonde per 12 minuti alla massima potenza. Immergete il contenitore in acqua e ghiaccio per raffreddare la salsa; quindi effettuate il vuoto versando il prodotto nell'apposito contenitore per sottovuoto.

TEMPI DI CONSERVAZIONE INDICATIVI

I tempi di conservazione elencati sono puramente indicativi e dipendono dalla qualità iniziale del prodotto da conservare, dalla temperatura di conservazione, dal tempo di raffreddamento, nel caso di cibi cotti, dal grado di vuoto raggiunto nonchè dalla qualità della busta per sottovuoto utilizzata.

LE INSALATE FRESCHE:

conservate in sottovuoto in frigorifero rimangono fresche, croccanti e qualitativamente integre **fino a 12 giorni**.

I FORMAGGI FRESCHI:

si conservano **fino a 20 giorni**.

I PESCI FRESCHI:

fino a 7 giorni.

LE CARNI FRESCHE:

fino a 15 giorni.

EN

- For **hard cheeses**, such as Parmesan, Pecorino etc., no special measures are required, whereas for soft cheeses, to prevent them from being squashed it is advisable to wrap them in cellophane or similar, or preserve them in the cheese and cold meats container, using the special vacuum containers and covers.
- For **dressed pork products**, and **salads**, if the special vacuum covers are used no special measures are required. If you wish to pack the products in bags, dry them before proceeding with packaging.
- For **sauces**, proceed as follows: after preparing them in your usual way, pack them in glass jars, then pasteurize them in the microwave for 12 minutes at max. power. Place the container in water and ice to cool the sauce, then carry out vacuum packaging, pouring the product in the special vacuum container.

APPROXIMATE PRESERVATION TIMES

The following preservation times are only approximate and depend on the initial quality of the product to be preserved, the preservation temperature, the cooling time, in the case of cooked foods, the degree of vacuum reached as well as the quality of the vacuum bag used.

FRESH SALADS:

kept under vacuum in the refrigerator they stay fresh, crisp and qualitatively intact for **up to 12 days**.

FRESH CHEESE PRODUCTS:

they will keep for **up to 20 days**.

FRESH FISH:

up to 7 days.

FRESH MEAT:

up to 15 days.

FR

- Pour les **fromages à pâtes dure**, comme le Parmesan, le fromage de brebis etc. il n'est pas nécessaire de suivre des règles spéciales, alors que pour les fromages à pâte molle, pour éviter qu'ils ne s'écrasent, il est opportun de les envelopper dans du film genre cellophane, ou bien, opter pour la conservation dans la boîte à fromages en utilisant les couvercles spéciaux et les récipients sous vide.
- Pour la **charcuterie** et les **salades**, si l'on utilise des couvercles spéciaux pour sous vide il n'est pas nécessaire de suivre des règles spéciales. Dans le cas où l'on souhaite conditionner le produit en sachet, il faut bien l'essuyer avant de le conditionner.
- Pour les **sauces**, procédez de la façon suivante : une fois préparées comme vous le faites habituellement, mettezles dans des pots en verre, ensuite pasteurisez au microondes pendant 12 minutes à la puissance maximum. Immergez le pot dans de l'eau et de la glace pour refroidir la sauce, ensuite effectuez le vide en versant le produit dans le récipient prévu pour le sous vide.

TEMPS DE CONSERVATION INDICATIFS

Les temps de conservation énumérés sont purement indicatifs et dépendent de la qualité de départ du produit à conserver, de la température de conservation, du temps de refroidissement, dans le cas d'aliments cuits, du degré de vide atteint ainsi que de la qualité du sachet utilisé pour sous vide.

LES SALADES FRAÎCHES:

Conservées sous vide au réfrigé-rateur, elles restent fraîches, croquantes et qualitativement intactes **jusqu'à 12 jours**.

LES FROMAGE FRAIS:

se conservent **jusqu'à 20 jours.**

LES POISSONS FRAIS:

jusqu'à 7 jours.

LES VIANDES FRAÎCHES:

jusqu'à 15 jours.

DE

- Bei **Hartkäse** wie zum Beispiel Parmesan, Pecorino etc. sind keine besondere Vorkehrungen zu treffen, abgesehen von eventuellem Einwickeln in Alufolie des Produktes um eine Beschädigung der Beutel zu vermeiden; während es bei Weichkäse angebracht ist, ihn in Folie wie Cellophan zu wickeln oder die Aufbewahrung im Käse- und Wurstbehälter unter Verwendung der Spezial-Vakuumdeckel und -behälter zu wählen, um ihn nicht zusam-menzudrücken.
- Bei **Wurstwaren** und bei **Salaten** müssen keinerlei Vorkehrungen getroffen werden, wenn die Spezial-Vakuumdeckel verwendet werden. Möchte man das Produkt dagegen in Beutel verpacken, muss es sie vor der Verpackung erst abgetrocknet werden.
- Bei **Saucen** wie folgt vorgehen: Kurz nachdem sie gekocht wurden in mikrowellenbeständigen Gefässen füllen und im Mikrowellenherd bei maximaler Temperatur 12 Minuten lang aufwärmen; anschliessend in eiskaltem Wasser abkühlen und schliesslich im Vakuumbehälter vakuumieren.

INDIKATIVE KONSERVIERUNGSZEITEN

Die nachstehend aufgelisteten Konservierungszeiten sind rein indikativ und hängen von der Ausgangsqualität des zu konservierenden Produkts, von der Konservierungstemperatur, von der Zeit der Abkühlung bei gekochten Speisen, vom erzielten Vakuumgrad und von der Qualität des zur Vakuumverpackung verwendeten Beutels ab.

FRISCHE SALATE:

Unter Vakuum im Kühlschrank aufbewahrt bleiben sie **bis zu 12 Tage lang** frisch, knusprig und qualitativ unversehrt.

FRISCHKÄSE:

Aufbewahrung **bis zu 20 Tagen**.

FRISCHER FISCH:

bis zu 7 Tagen.

FRISCHFLEISCH:

bis zu 15 Tagen.

ES

- Para los **quesos de pasta dura**, como el Parmigiano, el Queso de oveja curado etc. no hace falta ninguna precaución especial, mientras que para los quesos de pasta blanda, para evitar que queden aplastados, es oportuno envolverlos en una película de tipo trasparente, o bien, optar por la conservación en el contenedor de quesos y embutidos utilizando las especiales tapas y contenedores para vacío.
- Para los **embutidos**, y para las **ensaladas**, si se utilizan las tapas aptas para vacío, no hace falta ninguna precaución especial. En caso de querer confeccionar el producto en bolsas, hay secarlo antes de proceder.
- Para las **salsas**, proceder de la siguiente manera: una vez preparadas en el modo usual, confeccionarlas en los tarros de vidrio, luego pastorizarlas en microondas durante 12 minutos a la máxima potencia. Sumergir el contenedor en agua e hielo para enfriar la salsa, luego efectuar el vacío vertiendo el producto en el especial contenedor para vacío.

TIEMPOS DE CONSERVACIÓN INDICATIVOS

Los tiempos de conservación detallados son meramente indicativos y dependen de la calidad inicial del producto a conservar, de la temperatura de conservación, del tiempo de enfriamiento, en el caso de alimentos cocidos, del grado de vacío alcanzado y además de la calidad de la bolsa para vacío que se haya utilizado.

LAS ENSALADAS FRESCAS:

conservadas en vacío en la nevera se mantienen frescas, crujientes y cualitativamente íntegras hasta **12 días**.

LOS QUESOS FRESCOS:

se conservan **hasta 20 días**.

EL PESCADO FRESCO:

hasta 7 días.

LAS CARNES FRESCAS:

hasta 15 días.

IT

ACCESSORI PER SOTTOVUOTO

- contenitori sottovuoto.

Se desiderate un frigorofero ordinato, pulito e senza odori, acquistate i contenitori sottovuoto VUOTO BOX e potrete conservare perfettamente in sottovuoto tutti i vostri cibi.
I VUOTO BOX sono costruiti in policarbonato speciale per sottovuoto: praticamente indistruttibili, facilmente pulibili anche in lavastoviglie.

1. SET di contenitori sottovuoto da 0,75 lt. - 1,4 lt. - 2 lt. completo di dispositivo di aspirazione **(COD. 1600370)**.

2. BUSTE PER SOTTOVUOTO (confezioni da 100 PEZZI).
   150×300 mm
   200×300 mm
   250×350 mm
   300×400 mm
   ALTRE MISURE A RICHIESTA.

EN

ACCESSORIES FOR VACUUM

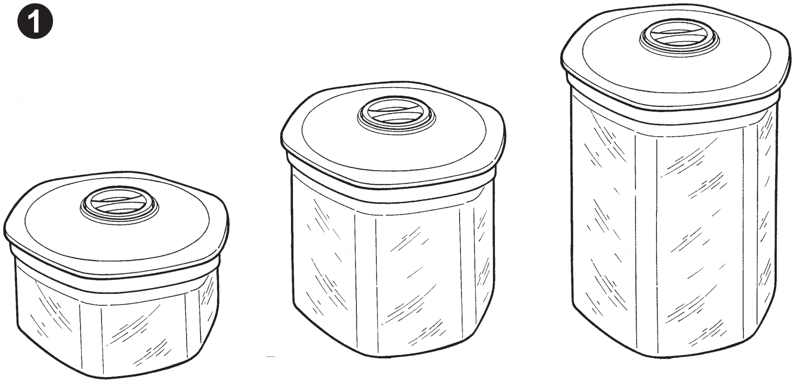
- "vuoto box".

If you want a tidy, clean and odourless refrigerator, purchase the VUOTO BOX vacuum containers and you can perfectly preserve all your foods under vacuum.
The VUOTO BOX containers are made from special polycarbonate for vacuum packaging: practically indestructible and easy to clean even in the dishwasher.

1. SET of vacuum containers 0.75 lt. - 1.4 lt. - 2 lt. complete with air suction device **(COD. 1600370)**.

2. VACUUM BAGS (PACKAGES of 100 pieces).
   150×300 mm
   200×300 mm
   250×350 mm
   300×400 mm
   OTHER SIZES ON REQUEST.

1



FR

ACCESSOIRES *POUR LE SOUS VIDE*

- récipients sous vide "vuoto box".

Si vous souhaitez un réfrigérateur bien rangé, propre et sans odeurs, achetez les récipients sous vide VUOTO BOX et vous pourrez conserver parfaitement sous vide tous vos aliments. Les VUOTO BOX sont fabriqués en polycarbonate spécial pour sous vide : ils sont pratiquement indestructibles, ils se lavent facilement même au lave-vaisselle.

1 JEU de récipients sous vide de 0,75 l - 1,4 l - 2 l avec dispositif d'aspiration **(CODE 1600370)**.

2 SACHETS POUR SOUS VIDE (boîte de 100).

150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
AUTRES MESURES SUR DEMANDE.

DE

ZUBEHÖR FÜR DIE *VAKUUMVERPACKUNG*

- Vakuumbehälter "vuoto box".

Wenn Sie einen ordentlichen, sauberen und geruchsfreien Kühlschrank wünschen, kaufen Sie die Vakuumbehälter VUOTO BOX; damit können Sie alle Ihre Speisen perfekt unter Vakuum aufbewahren. Die Artikel VUOTO BOX sind aus Spezial-Polykarbonat für Vakuumverpackung hergestellt: praktisch unzerstörbar, leicht zu reinigen und spülmaschinenfest.

1 SATZ von Vakuum-Behältern zu 0,75 l - 1,4 l - 2 l, mit Absaugvorrichtung **(CODE 1600370)**.

2 BEUTEL FÜR VAKUUM-VERPACKUNG (Packungen zu 100 Stück).

150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
ANDERE MAßE AUF ANFRAGE.

ES

ACCESORIOS *PARA VACÍO*

- contenedores para vacío "vuoto box".

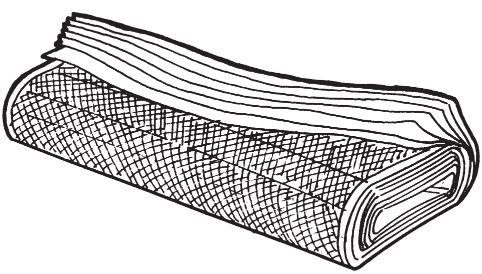
Si quieren una nevera ordenada, limpia y sin olores, adquieran los contenedores para vacío VUOTO BOX y podrán conservar perfectamente en vacío todos los alimentos. Los VUOTO BOX están fabricados en policarbonato especial para vacío: prácticamente indestructibles, se lavan fácilmente también en lavavajillas

1 SET de envases para vacío de 0,75 lt. - 1,4 lt. - 2 lt. con dispositivo de aspiración **(COD. 1600370)**.

2 BOLSAS PARA VACÍO (envases de 100 UNIDADES).

150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
SE PUEDEN SOLICITAR OTRAS MEDIDAS.

2



ORVED Srl Soc. Unipersonale - Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY
Tel.: ++39 0421 54387 - 340340 / Telefax: ++39 0421 333100
E-mail: orved@orved.it - orved.ve@tin.it - Internet: www.orved.it